

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13.03.2025 ▪
Zusatzgericht von Zora Klipp



Dutch baby: Ofenpfannkuchen mit frischen Beeren

Zutaten für zwei Personen

Für den Ofenpfannkuchen:

3 Eier
120 ml Milch
3 EL Butter
60 g Mehl
2 TL Zucker
1 EL Vanillezucker
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine gusseiserne Pfanne im Ofen heiß werden lassen.

Alle Zutaten, bis auf die Butter, miteinander zu einer homogenen Masse verquirlen und den Pfannkuchenteig kurz ruhen lassen. Pfanne aus dem Ofen nehmen. Butter in der Pfanne auslassen. Den Teig in die Pfanne zur Butter geben und in den Backofen schieben und für etwa 10 Minuten goldbraun ausbacken.

Für die Garnitur:

1 Handvoll Blaubeeren
1 Handvoll Himbeeren
3 EL Ahornsirup
2 EL Puderzucker

Puderzucker über den Pfannkuchen stäuben. Ahornsirup über den Pfannkuchen geben und mit Beeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.