

# Dutch Baby Pancake

## luftiger Ofenpfannkuchen aus Amerika

Den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier, Milch, Mehl und Salz verrühren.

Eine Pfanne gut heiß werden lassen und die Butter darin erhitzen. Die Pfanne muss für den Ofen geeignet sein, also keine Pfanne mit Kunststoffgriff o. ä. verwenden.

Den Teig in die heiße Butter geben und die Pfanne direkt in den vorgeheizten Ofen stellen. Nach 15 Minuten Backzeit sollte der Teig goldbraun und hochgegangen sein.

Den Pfannkuchen mit Butter bepinseln oder beträufeln, die halbe Zitrone darüber ausdrücken und mit Puderzucker bestreuen. Sofort servieren.

Mit Vanille, Zimt, Kompott, Früchten, Sahne, Ahornsirup, Honig, Nutella und Ähnlichem kann man sich austoben und variieren.

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Arbeitszeit        | ca. 5 Minuten  |
| Koch-/Backzeit     | ca. 15 Minuten |
| Gesamtzeit         | ca. 20 Minuten |
| Schwierigkeitsgrad | simpel         |
| Kalorien p. P.     | ca. 430        |



### Zutaten für 2 Portionen:

|            |  |
|------------|--|
| 3          | Ei(er), zimmerwarm                       |
| 90 ml      | Milch, zimmerwarm                        |
| 70 g       | Mehl                                     |
| 1 Prise(n) | Salz                                     |
| 1 EL       | Butter oder Butterschmalz für die Pfanne |
| 1 TL       | Butter zum Bestreichen                   |
| ½          | Zitrone(n), Saft davon                   |
| 1 EL       | Puderzucker                              |

Rezept von: rgms