

# Ofenpfannkuchen *deluxe*

## Zubereitung

Ofen auf **220°C Ober-/Unterhitze** aufheizen.

Milch mit den Eiern verquirlen  
(TM: **20 sek./St. 4**)

Restlichen Zutaten dazu und verrühren.  
(TM: **1 Min./St. 4**)

Den Großen Ofenzauberer „James“ gut mit Butter oder Butterschmalz ausfetten und den Teig einfüllen.

Apfel in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Heidelbeeren auf dem Teig verteilen. Menge dabei nach Wunsch. Optional kann man jetzt noch Mandelblättchen darüber streuen.

Im **heißen** Ofen auf dem Rost **ca. 25-30 Minuten** goldbraun backen.

Es können sich Blasen bilden, die verschwinden aber wieder.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen, in Stücke teilen und warm genießen.

Dazu passt auch eine leckere Vanillesauce oder Eis.



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

**Eva-Maria Möhrle**  
selbstständige Beraterin

[www.evasgenusswelt.de](http://www.evasgenusswelt.de)

[info@evasgenusswelt.de](mailto:info@evasgenusswelt.de)

## Zutaten

600 g Milch  
2 Eier (M)  
25 g Butter, weich  
250 g Weizenmehl 550er  
1 Pck Vanillezucker  
20 g Zucker  
1 Prise Salz

1 Apfel  
Heidelbeeren  
Mandelblättchen (optional)

Puderzucker zum Garnieren