

Ofenpfannkuchen aus der Gusseisernen Pfanne

Zubereitung

Die Gusseiserne Pfanne (Ø 25cm) auf den Rost in den Ofen stellen und diesen auf **220° O/U-Hitze** vorheizen.

Eier, Mehl, Milch und Vanillepaste zu einem glatten Teig verrühren (im TM: 20Sek./St. 4).

Wenn der Ofen vollständig heiß ist, ist es die Pfanne auch. Die Butter in die heiße Pfanne geben und mit dem Silikonpinsel darin verteilen, bis sie komplett zerlaufen ist. Bitte auch den Rand mit einpinseln!

Nun den Teig in die Pfanne geben und im heißen Ofen für ca. 15 Minuten goldbraun backen. Während des Backens geht der Pfannkuchen schön in die Höhe. Das muss so!

Aus dem Ofen nehmen und nach Lust und Laune mit Puderzucker, Obst, Marmelade etc. servieren.



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Eva-Maria Möhrle
selbstständige Beraterin

www.evasgenusswelt.de

info@evasgenusswelt.de

Zutaten

3 Eier (Größe M)
100 g Mehl (550er o. Dinkel 630)
180 g Milch
1 TL Vanillepaste

1-2 EL Butter

Puderzucker
Marmelade
Schokoaufstrich
obst

→ oder was das Herz sonst so begehrt