

Ofenpfannkuchen



Zutaten

- 600 g Milch
- 2 Eier
- 25 g sehr weiche Butter
- 250 g Mehl
- 3 TL Black & White von Edelschmaus® (Vanillezucker)
- 20 g Zucker
- 1 Prise Salz

- Butter/Butterschmalz zum Einfetten
- Puderzucker zum Bestreuen
- Obst zum Garnieren



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Beraterin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Ofen auf **220°C O/U-Hitze** vorheizen
- Milch und Eier miteinander verquirlen.
(TM: 15 sek./Stufe 4)
- Restlichen Zutaten dazu und unterrühren.
(TM: 1 min./Stufe 4)
- Den Großen Ofenzauberer plus sehr gut einfetten und den Teig eingießen.
- Im heißen Ofen auf der untersten Schiene ca. **25-30 Minuten** goldbraun backen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und optional mit Obst servieren

- Finnischer Ofenpfannkuchen wirft hohe Blasen. Diese legen sich aber wieder!