



Dutch Baby (Ofenpfannkuchen)

Backofen: 220° C
Backzeit: ca. 15 min
Zubehör: gusseiserne Bratpfanne 25 cm

Zutaten:

170 ml Milch
100 g Weizenmehl Typ 550
3 Eier
1 Prise Salz
1-2 EL Zucker

Butterschmalz

Puderzucker

Zubereitung:

Backofen inkl. Gusseisenpfanne auf 220° C vorheizen.

Alle Zutaten in die kleine Nixe füllen und mit einem Schneebesen gut verrühren.

Heiße Pfanne aus dem Ofen holen und mit wenig Butterschmalz einfetten.

Pfannkuchenteig in die Pfanne geben und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 15 min backen.

Herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

