Ofenpfannkuchen (Dutch Baby)



Saftiger Ofenpfannkuchen, auch Dutch Baby genannt, hier mit Heidelbeeren ist eine sehr einfache Variante perfekte Pfannkuchen zu backen. Außen goldbraun und leicht knusprig, innen herrlich weich und fluffig. Echtes Wohlfühlessen!

1 Stück

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 4 Eier (Gr. M), zimmerwarm
- 200 ml Milch, zimmerwarm
- 130 g Mehl (hier Weizenmehl Typ 405)
- 1-1,5 EL Zucker (für die herzhafte Variante 1 TL)
- 1 Prise Salz

2 TL Zitronensaft oder 1 TL Vanilleextrakt (optional)

Für die Pfanne

30 g Butter

Außerdem

150 g frische Blaubeeren (optional)
Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Die leere, feuerfeste Pfanne (Ø28 cm) in den Backofen stellen.
2. Den Backofen mit Pfanne auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen oder Handrührgerät zu einem relativ flüssigen Teig ohne Klumpen verrühren.
4. Den Teig 5-10 Minuten stehen lassen.
5. Dann die Pfanne aus dem Backofen holen, die Butter hineingeben und die Pfanne gleichmäßig schwenken, so dass sie sich gleichmäßig verteilt. Nun direkt den Teig einfüllen, wenn gewünscht noch einige Blaubeeren in die Mitte geben und die Pfanne wieder in den Backofen stellen.
6. Backzeit ca. 20 Minuten, dabei nicht zwischendurch die Backofentür öffnen!
7. Nach dem Herausnehmen fällt der Ofenpfannkuchen leicht zusammen, das ist ganz normal.
8. Mit frischen Beeren (oder nach Wunsch) belegen und mit Puderzucker bestreuen