

Dutch Baby Ofenpfannkuchen

Arbeitszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	42 g
Kohlenhydrate	94 g
Eiweiß	28 g
Brennwert	878 kcal / 3.687 kJ

Zutaten für 2 Portionen

Teig:

- 120 g Mehl
- 190 ml Milch
- 3 Eier (Größe M)
- 2 TL Butaris Butterschmalz

Creme:

- 150 g Vanillejoghurt oder Griechischer Joghurt
- ¼ TL Zimt
- 2 Orangen
- 200 g Himbeeren
- 1-2 EL Schokotropfen
- Puderzucker
- frische Minze

Zubereitung:

Schritt 1/5

Für den Dutch Baby Ofenpfannkuchen Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen und eine ofenfeste Pfanne in den Backofen stellen.

Schritt 2/5

Mehl und Milch mit einem Schneebesen verrühren. Eier verquirlen und unter die Mehl-Milch-Mischung rühren. So lange rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.



Schritt 3/5

Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und Butaris Butterschmalz in der heißen Pfanne zerlassen. Den Teig in die Pfanne gießen und die Pfanne für ca. 18 Minuten zurück in den Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Der Ofenpfannkuchen geht ganz von allein im Ofen auf.

Schritt 4/5

Für die Creme Vanillejoghurt mit Zimt verrühren. Die Orangen schälen und in Scheiben schneiden.

Schritt 5/5

Den Ofenpfannkuchen aus dem Ofen nehmen und sofort mit Joghurt, Orangen und Himbeeren toppen. Mit Schokotropfen und Minze bestreuen und nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.