Ofenpfannkuchen mit frischen Beeren

Für zwei Personen

Für den Ofenpfannkuchen:

3 Eier 120 ml Milch 3 EL Butter

60 g Mehl 2 TL Zucker 1 EL Vanillezucker

Salz

Für die Garnitur:

1 Handvoll Blaubeeren 1 Handvoll Himbeeren 3 EL Ahornsirup

2 EL Puderzucker

Für den Ofenpfannkuchen:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine gusseiserne Pfanne im Ofen heiß werden lassen.

Alle Zutaten, bis auf die Butter, miteinander zu einer homogenen Masse verquirlen und den Pfannkuchenteig kurz ruhen lassen. Pfanne aus dem Ofen nehmen. Butter in der Pfanne auslassen. Den Teig in die Pfanne zur Butter geben und in den Backofen schieben und für etwa 10 Minuten goldbraun ausbacken.

Für die Garnitur:

Puderzucker über den Pfannkuchen stäuben. Ahornsirup über den Pfannkuchen geben und mit Beeren garnieren.

Zora Klipp am 13. März 2025