

Dutch, Baby! Blaubeer-Pfannkuchen aus dem Ofen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Pfannkuchen

150 g Blaubeeren
120 g Mehl
3 1/2 Esslöffel Zucker
1 1/2 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Salz
180 ml Milch
1 Ei, Größe M
2 Esslöffel geschmolzene Butter
Puderzucker zum Bestreuen
Ahornsirup zum Servieren

Blaubeer-Pfannkuchen mal anders: Statt einen nach dem anderen in der Pfanne zu backen, haben wir den Kuchen stressfrei im Ofen gegart und mit sommerlichen Heidelbeeren garniert. Und das in nur 35 Minuten. [Noch mehr schnelle Kuchen findest du hier.](#)

- 1 -

Den Backofen auf 190 °C vorheizen und die Backform (Auflaufform, Tarteform oder ofentaugliche Pfanne) auf mittlerer Höhe auf den Rost stellen. Beachte bei der Wahl der Form: je breiter sie ist, desto flacher wird der

Pfannkuchen.

- 2 -

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel verrühren. In einer zweiten Schüssel Milch, Ei und Butter vermengen. Anschließend trockene und flüssige Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren.

- 3 -

Die Form aus dem Ofen nehmen und mit etwas Butter bestreichen. Den Teig einfüllen und glatt verstreichen. Die Blaubeeren gleichmäßig darauf verteilen und noch mit etwas Zucker bestreuen.

- 4 -

Pfannkuchen ca. 25 Minuten im Ofen backen, bis er goldbraun ist. 5 Minuten abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und am besten noch warm mit Ahornsirup servieren.