

Dutch Baby: Luftiger Pfannkuchen aus dem Ofen

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

18
Min.

NIVEAU



°C vorheizen.

- 2 -

Milch, Eier, Salz und Mehl zu einem Teig verrühren. Heiße Pfanne aus dem Ofen holen, Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Teig einfüllen und ca. 18 Minuten im heißen Ofen backen. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Zutaten für 1 Portion

3 Eier
160 ml Milch
70 g Mehl
1 Prise(n) Salz
4 Esslöffel Butter
Puderzucker zum Bestreuen

Besonderes Zubehör
schwere ofenfeste Pfanne

Wer hat eigentlich dieses Gesetz erfunden, dass man für sich allein kein bombastisches Frühstück macht? Zu aufwendig? Zu teuer? Das waren bislang auch meine Ausreden.

Dann habe ich mein erstes Baby bekommen - ein Dutch Baby! Der himmlisch-luftige Pfannkuchen aus dem Ofen wird dort in der Pfanne gebrutzelt. Man kann ihm förmlich beim Wachsen zusehen. Und das Beste am Breakfast-for-One? Du musst überhaupt nicht teilen!

- 1 -

Ofenfeste Pfanne in den Backofen stellen. Ofen auf 220