

## Himbeer Dutch Baby mit Lemon Curd

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

18  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Portion

3 Eier  
160 ml Milch  
70 g Mehl  
100 g Himbeeren  
4 Esslöffel Butter  
1 Esslöffel Lemon Curd  
Puderzucker zum Bestäuben  
1 Zweig(e) Zitronenmelisse

### Besonderes Zubehör

Ofenfeste schwere Pfanne

Dutch Babies sind ja schon ein Wunder für sich, aber wenn sie auf Himbeeren und Lemon Curd treffen, dann könnte man mich kaum glücklicher machen. Auch optisch macht dieses Dutch Baby echt was her und holt uns den Sommer schon mal auf die Teller.

- 1 -

Pfanne in den Backofen stellen und auf 220 °C vorheizen.

- 2 -

Eier und Milch mit dem Mixer schaumig schlagen. Mehl unterrühren.

- 3 -

Heiße Pfanne aus dem Ofen holen. Butter in der Pfanne schmelzen lassen und Teig eingießen. Himbeeren gleichmäßig auf Teig verteilen. Im heißen Ofen ca. 18 Minuten backen.

- 4 -

Pfannkuchen mit Puderzucker bestäuben, mit Lemon Curd bestreichen, mit Zitronenmelisse garnieren und sofort servieren.