

Dutch Baby - Ofenpfannkuchen



<https://www.tasteoftravel.at/dutch-baby-ofenpfannkuchen/>

Aufwand:

Niveau: Leicht
Vorbereitung: 10 Min.
Zubereitung: 20 Min.

Zutaten (2 Portionen):

- 3 Eier
- 100 g Mehl
- 180 ml Milch
- 1 TL Vanillezucker
- ¼ TL Salz
- 25 g Butter (2 ½ EL zerlassene Butter) für die Pfanne
- 1 Zitrone
- Puderzucker zum Bestäuben
- Optional: Früchte der Saison (hier: 200 g Erdbeeren)

Außerdem: Ofenfeste Pfanne (ideal ist eine schwere Gusseisenpfanne), runde Auflaufform oder Tortenform (22 cm Ø od. etwas größer)

Zubereitung:

1. Schritt

Den Backofen auf 215 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2. Schritt

Die Eier in einer Schüssel mit Vanillezucker und Salz verquirlen.

3. Schritt

Mehl zugeben und mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse rühren. In einer dickflüssigen Masse lassen sich Mehklümpchen leicht vermeiden.

4. Schritt

Nach und nach die Milch einrühren, es soll ein sehr dünnflüssiger Teig entstehen (ähnlich einem Crêpe-Teig).

5. Schritt

Die Pfanne in den vorgeheizten Backofen stellen, bis sie heiß ist (schwere Pfannen benötigen länger). Die heiße Pfanne aus dem Ofen nehmen und die Butter darin zerlassen und schwenken, sodass auch der Pfannenrand buttrig ist. Dies sollten nur einige Sekunden dauern – falls die Pfanne noch nicht heiß genug ist und die Butter nur langsam schmilzt, die Pfanne nochmals samt Butter kurz in den Ofen stellen, bis die Butter heiß ist.

6. Schritt

Die Teigmasse in die Mitte der Pfanne gießen und für rund 20 Minuten im vorgeheizten Backofen (215 °C Ober- und Unterhitze) backen. Der Teig geht erst gegen Ende der Backzeit richtig luftig in die Höhe. Wenn der Rand der Pfanne nicht hoch genug ist, geht der Teig über.

7. Schritt

Sobald das Dutch Baby aufgegangen ist und sich die Ränder goldbraun färben, die Pfanne aus dem Ofen nehmen.

8. Schritt

Klassisch wird ein Dutch Baby mit Zitronensaft beträufelt und mit Puderzucker bestäubt. Wer möchte, kann beliebige Früchte darauf verteilen.

Tipp: Da der Teig relativ rasch zusammenfällt, sollten Zitrone und Zucker (sowie optional die Früchte) bereits griffbereit stehen.

GUTEN APPETIT!

Quelle: <https://www.tasteoftravel.at/dutch-baby-ofenpfannkuchen/>

Herzhafte Dutch Baby Rezepte sowie weitere süße Varianten finden Sie hier:

<https://www.springlane.de/magazin/rezeptideen/dutch-babies-aus-dem-ofen/>



<https://www.springlane.de/magazin/rezeptideen/dutch-babies-aus-dem-ofen/>



<https://www.springlane.de/magazin/rezeptideen/dutch-babies-aus-dem-ofen/>