



Menge 3 - 4 Portionen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

DUTCH BABY MIT ERDBEEREN

Dieser Ofenpfannkuchen schmeckt nicht nur himmlisch - auch die Zubereitung ist spektakulär!



Zubereitung

- 1.** Pfanne in den Backofen stellen und bei Ober- und Unterhitze 180 °C vorheizen.
- 2.** Eier mit Vanillearoma und Salz verrühren. Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt Milch nach und nach unterrühren.
- 3.** Heiße Pfanne vorsichtig aus dem Ofen nehmen und Butter darin schmelzen lassen. Die flüssige Butter sollte über den ganzen Pfannenboden verteilt sein.
- 4.** Teig komplett hineingießen und Pfanne zurück in den Ofen stellen. Bei Ober-/Unterhitze 210 °C ca. 20 Minuten backen, bis der Pfannkuchen goldbraun ist.
- 5.** Erdbeeren waschen, putzen und 250 g abwiegen. Mit Diamant Gelierzauber in ein hohes Gefäß geben und ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Fruchtaufstrich in Gläser füllen. Restliche Erdbeeren halbieren.
- 6.** Pfanne aus dem Ofen nehmen, nach Belieben Erdbeeraufstrich in der Mitte verstreichen und mit halben Erdbeeren garnieren. Mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.
- 7.** Tipp: Statt mit Erdbeeren schmeckt der Ofenpfannkuchen auch toll mit anderen Früchten!

Zutaten

Für den Pfannkuchen:

1	gusseiserne Pfanne
4	Eier (Größe M)
1 TL	Vanillearoma
1 Prise	Salz
13 g	Mehl
240 ml	Milch
25 g	Butter

Zum Verzieren:

450 g	Erdbeeren (geputzt gewogen)
185 g	Diamant Gelierzauber
2	Marmeladengläser à 200 ml Diamant Puderzucker-Streuer

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.