



Ofen-Pfannkuchen

Zutaten

- 3 Eier (M)
- 175 ml Milch
- 125 g Mehl
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- ¼ TL Zimt
- 1,5 EL Butter
- Puderzucker
- Preiselbeeren aus dem Glas

Zubereitung

Zunächst den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft: 180 °C).

Für den Teig die Eier, Milch, Mehl, Zucker, Salz und Zimt in einer Rührschüssel mit einem Handrührer glatt rühren.

Die Butter in eine hohe, ofenfeste Pfanne geben und im Ofen (mittlere Schiene) schmelzen lassen.

Nun kann der Teig in die Pfanne gegeben und etwa 15-20 Minuten gebacken werden.

Anschließend sollte er goldbraun und an den Seiten hochgebacken sein.

Die heiße Pfanne aus dem Ofen nehmen und den Pfannkuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. Vor dem Servieren mit den Preiselbeeren garnieren.