

Pfannenkuchen vom Ofenzauberer

Aus dem Backofen

Zutaten:

500ml Milch

4 Eier

250g Mehl

30 - 40g Zucker

30g weiche Butter

¼ TL Salz

Puderzucker zum betreuen



So einfach funktioniert es!

Milch, Eier, Salz und Zucker mit der Küchenmaschine kräftig verquirlen.

Das Mehl, in kleinen Portionen in die laufende Maschine einstreuen.

Wenn das ganz Mehl in der Masse ist, den Rand der Rührschüssel nach unten in den Teig wischen, noch mal für kurze Zeit, auf hoher Stufe den Teig mixen.

Backofen auf 230C vorheizen!

Den Ofenzauberer, auch den Rand leicht mit Butter fetten.

Den Teig auf den Ofenzauberer gießen und auf der untersten Einschubschiene, auf dem Gitter für 25 – 30 Minuten backen.

Mein Tipp!

Mit Puderzucker bestreuen und ein Paar Blaubeeren darüber verteilen ist es ein Gedicht.

Guten Appetit!