Artikel vom 09.04.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 23:38 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/dutch-baby-backofenpfannkuchen-mit-apfel-und-preiselbeeren

Dutch Baby – Backofenpfannkuchen mit Apfel und Preiselbeeren



Zutaten:

3 Eier,

180 ml Vollmilch,

1 P Vanillezucker,

1 Prise Salz,

100 g Mehl,

1 kleiner Apfel,

1 EL Zitronensaft,

2 bis 3 EL Haselnussblättchen,

5 EL Rapsöl,

2 EL Blaubeeren,

Puderzucker,

2 EL Preiselbeerkompott.

Zubereitung: Eier mit Milch, Vanillezucker und einer Prise Salz verquirlen. Das Mehl sieben und dazugeben. Alles mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verquirlen. Den Teig zugedeckt 10 Minuten im Kühlschrank stehen lassen. Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine ofenfeste runde Pfanne oder Emaille-Auflaufform auf einem Rost im Backofen erhitzen. In der Zwischenzeit den Apfel schälen entkernen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft mischen. Die Haselnussblättchen in einer Pfanne in 1 EL Rapsöl goldbraun rösten. Die Blaubeeren verlesen, waschen und gründlich trocknen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Die heiße Pfanne aus dem Backofen nehmen und das restliche Rapsöl darin verteilen. Rasch den Teig dazugießen, die Äpfel darauf verteilen und alles sofort wieder in den Backofen schieben. Etwa 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Den Pfannkuchen mit Puderzucker bestäuben, mit den Nüssen und Blaubeeren bestreuen und zusammen mit dem Preiselbeerkompott sofort servieren. *UFOP*