

Dutch Baby

Ein Riesen-Pfannkuchen aus dem Backofen mit Erdbeerfüllung.

4 - 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Teig:

120 g Weizenmehl
5 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 Msp. Salz
175 ml Milch

Marinierte Erdbeeren:

750 g Erdbeeren
1 unbehandelte Limette
30 g brauner Zucker

Außerdem:

30 g Butter oder Margarine

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backe ich Dutch Baby?:

1 Vorbereiten:

Eine Pfanne (Ø 28 cm) mit ofenfestem Griff auf den Backofenrost stellen und im Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Einschub: Mitte

2 Teig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Eier mit Vanille-Zucker, Salz und Milch mit einem Schneebesen verschlagen. Eiermilch unter ständigem Rühren zu dem Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verrühren, darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Den Teig 10 Min. ruhen lassen.

3 Marinierte Erdbeeren:

Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Limette heiß waschen und die Schale fein reiben. Limette auspressen. Erdbeeren mit Limettensaft und -schale und Zucker verrühren.

- 4 Die heiße Pfanne vorsichtig aus dem Ofen nehmen. Butter oder Margarine in die Pfanne geben und darin schwenken. Den Teig nochmals kurz umrühren und in die heiße Pfanne gießen. Die Pfanne wieder in den Backofen stellen und den Teig backen, bis er sich am Pfannenrand hochgezogen hat und braun ist.

Backzeit: etwa 20 Min.

- 5 Den Pfannkuchen auf einen großen Kuchenteller gleiten lassen, mit Puderzucker bestreuen und mit den Erdbeeren servieren. **Hinweis:** Den Pfannkuchen kurz vor dem Servieren zubereiten, da er schnell zusammenfällt.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt den Teig in einer hitzebeständigen Pfanne zu backen, kann das Rezept auch in einem Kuchenblech oder einer Quicheform (Ø 28-30 cm) oder in einer runden Auflaufform (Ø etwa 28 cm) zubereitet werden.