



Ofenpfannkuchen

4	Eier
130 g	Mehl
240ml	Milch
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise.	Salz
1 EL	Butter

Den Backofen auf 180°C vorheizen; eine feuerfeste Pfanne mit hitzefestem Griff hineinstellen.

Die Eier mit dem Vanillezucker und dem Salz kräftig verrühren. Erst das Mehl, dann die Milch hinzufügen, in beiden Fällen kräftig rühren, so dass ein glatter und klümpchenfreier Teig entsteht.

Die Pfanne vorsichtig aus dem Ofen nehmen und einen 1 EL Butter darin schmelzen lassen; den Teig einfüllen und die Pfanne wieder in den Ofen stellen. Den Pfannkuchen ca. 20 – 25 min. bei 210°C backen, bis er aufgegangen und der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

Die Pfanne aus dem Ofen nehmen; wenn der Pfannkuchen abgekühlt ist, mit jedem beliebigen Topping servieren.

