

Dutch Baby Pancake mit marinierten Erdbeeren

4 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Pfannkuchenteig:

5 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Prise Salz
175 ml Milch
120 g glattes Mehl

Marinierte Erdbeeren:

750 g geviertelte Erdbeeren
Schale von 1 Limette
Saft von 1 Limette
30 g Braunzucker

Zum Ausbacken:

30 g Butter

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Zum Vorbereiten:

Eine Pfanne mit ofenfestem Griff (28 cm Ø) auf dem Rost in das Backrohr geben und bei 200 Grad erhitzen.

2 Pfannkuchen-Teig:

Eier mit Vanille-Zucker, Salz und Milch mit dem Schneebesen aufschlagen. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und die Eiermilch unter Rühren nach und nach dazugeben. Das Ganze glatt rühren und ca. 10 Min. rasten lassen.

3 Marinierte Erdbeeren:

Erdbeerstücke mit Limettenschale und -saft und Braunzucker verrühren.

4 Zum Ausbacken:

Die heiße Pfanne aus dem Rohr nehmen, die Butter hineingeben und schwenken. Den Teig kurz umrühren und in die heiße Pfanne gießen.



Die Pfanne auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. So lange backen, bis sich der Teig am Pfannenrand hochgezogen hat.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

5 Zum Bestreuen:

Den Pancake auf einen Kuchenteller geben, mit Staubzucker bestreuen und mit marinierten Erdbeeren servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt in einer Pfanne zu backen, kann man den Teig auch in einer Quicheform (28 – 30 cm Ø) oder in einer runden Auflaufform zubereiten.
- Den Pfannkuchen erst kurz vor dem Servieren zubereiten, da er schnell zusammenfällt.

