

Ofenpfannkuchen



Das brauchst du:

600 ml	Milch
250 g	Mehl
2	Eier
1 Prise	Salz
1 EL	Butter
1 EL	Zucker oder Honig

- * Schüssel
- * Rührgerät
- * Backblech

So geht's:

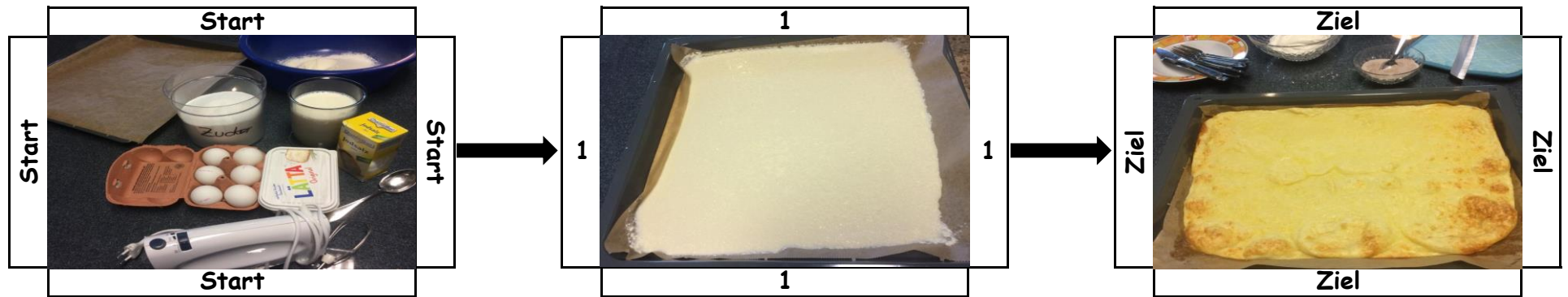
- Die Zutaten in einer Rührschüssel miteinander gut vermischen, so dass keine Klümpchen mehr drin sind. Der Teig kann ruhig etwas flüssiger sein (ca 500-600 ml Milch).
1. Klümpchen mehr drin sind. Der Teig kann ruhig etwas flüssiger sein (ca 500-600 ml Milch).
 2. Die flüssige Pfannkuchenmischung in ein gefettetes Backblech mit hohem Rand gießen.
 3. Bei 180 Grad Umluft für ca. 15-20 Minuten in den Ofen. Wenn der Pfannkuchen leicht gebräunt ist, ist er fertig.
 4. Nach dem Backen einfach in Quadrate schneiden.
 5. Der Pfannkuchen bildet beim Backen oft kleine und größere Blasen. Dies ist ganz normal.

Varianten für den Belag:

6. * Apfelmus * Zimt und Zucker * Quark * Bananenscheiben * flüssiger Honig
* Frischkäse * Schoko-Nusscreme

Gesehen auf pinterest: <https://www.zuckersuessaeapfel.de/2016/01/das-leckerste-rezept-fur-pfannkuchen.html?m=0>, 23.04.2020, 14.00 Uhr

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt



Du hast es geschafft!

Guten Appetit!