

Ofenpfannkuchen / Dutch Baby / German Pancake

Zutaten für ca. 1-4 Portionen (je nach Verwendung und „Hunger“):

100 g Weizenmehl Type 405
180 g Milch (zimmerwarm)
4 Eier (M) (zimmerwarm)
20 g Zucker
20 g Vanillezucker
Prise Salz
1 El Butter für die ofenfeste Pfanne oder Form
Puderzucker

Zubereitung:

1. Mehl sieben.
2. Mehl mit etwa der Hälfte der Milch glattrühren, dann die restliche Milch unterrühren.
3. Eier, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz unterrühren.
Teig, etwa 5 bis 10 Minuten ruhen lassen

Fertigstellung:

4. Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Eine ofenfeste Pfanne (ideal wäre eine schwere Gusseisenpfanne) oder eine runde ofenfeste Form (etwa Ø 26 cm) in den Backofen stellen und mit aufheizen lassen.
5. Die heiße Pfanne oder Form vorsichtig aus dem Backofen nehmen.
Butter hineingeben, darin zerlassen und schwenken, sodass auch der Pfannenrand buttrig ist.
Dies sollten nur einige Sekunden dauern – falls die Pfanne noch nicht heiß genug ist und die Butter nur langsam schmilzt, die Pfanne nochmals samt Butter kurz in den Ofen stellen, bis die Butter heiß ist.
Teig einfüllen und sofort im heißen Backofen für etwa 15 bis 20 Minuten backen.

Fertig ist "das Baby":

Wenn der Rand goldbraun geworden ist und etwas über den Rand hinauswächst.
Den Pfannkuchen aus dem Backofen holen und mit Puderzucker bestreuen.
Beim Original aus Seattle wird dazu noch Zitronensaft darüber geträufelt.

Dazu:

Obst z.B. Beeren, Aprikosen ...

Ahornsirup

Zimtzucker

Kompott

Das "Dutch Baby" auch pikant (Teig – ohne Zucker, dafür mit einer Prise Muskat): zum Beispiel mit angebratenen Pilzen, Zwiebeln und Petersilie, gedünsteten Lauchringen mit Bergkäse, geriebenem Gruyère oder mit Camembert und Speck.

Das Gemüse ... gibt man nach dem Backen auf den Pfannkuchen und backt ihn noch ein paar Minuten.