




Dutch Baby mit Lemoncurd und Blaubeeren



 Arbeitszeit: 20 min

 Koch- & Backzeit:

 Für 2 Portionen

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

für den Teig

- 5 Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 1 1/2 EL Zucker
- 1 TL gemahlene Vanille
- 100 g Weizenmehl (Type 405)
- 170 ml Milch
- 1 EL Butter für die Form

außerdem

- 4 EL Lemon Curd
- 200 g frische Beeren (z.B. Blaubeeren) zum Garnieren
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Eine Auflaufform von 24 - 26 cm Durchmesser in den Ofen stellen und den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zutaten für den Teig zu einem glatten, klumpenfreien Teig verrühren und 5 - 10 Minuten quellen lassen.

Die heiße Backform mit der Butter bestreichen, den Teig einfüllen und im Ofen für 18 - 22 Minuten backen. Anschließend leicht abkühlen lassen.

Den Ofen-Pancake mit Lemon Curd bestreichen, die Beeren darauf verteilen und mit Puderzucker bestreut servieren.

