

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 25.05.2021

Ofenpfannkuchen (Dutch Baby) mit Erdbeerragout Für 4 Personen

Zutaten

Für den Ofenpfannkuchen

4 Eier (Größe M)
150 g Mehl
250 ml Milch
1 TL Zucker
etwas Salz
etwas Muskat
2 EL Butterschmalz

Für das Erdbeerragout

500 g Erdbeeren
etwas Zitronensaft
2 TL Puderzucker

Für die Eierlikörsahne

1 EL Mandelblättchen
200 g Sahne
3 EL Eierlikör, gekauft oder siehe Tipp

Zubereitung

1. Eier, Mehl, Milch, Zucker, Salz und Muskat zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Eine ofenfeste Pfanne, mit hohem Rand in den Backofen geben und die Pfanne erhitzen.
4. Butterschmalz in der heißen Pfanne schmelzen lassen und dabei schwenken, damit sich das Fett gleichmäßig verteilt.
5. Den Teig in die Pfanne und Pfanne direkt in den Ofen geben. Auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen. Zur Sicherheit ein Backpapier auf den Backofenboden legen, falls der Teig über den Rand der Pfanne quillt.
6. In der Zwischenzeit Erdbeeren putzen. Die Hälfte der Erdbeeren klein schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln.
7. Mandelblättchen rösten. Sahne steif schlagen. Ofenpfannkuchen aus dem Ofen nehmen. Mit Erdbeerragout, Sahne und Eierlikör anrichten und servieren