

Ofenpfannkuchen - ganz einfaches Rezept

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Eier
- 30 g Butter (weich)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 600 ml Milch
- 250 g Dinkelmehl (alternativ Weizenmehl)



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Rühre die Eier mit Butter, Salz und Vanillezucker schaumig. Mixe die Milch und das Mehl unter. Am besten eignet sich dazu ein Pürierstab.
2. Streiche ein hohes Backblech (ca. 46 x 37 cm) dünn mit Butter ein. Verteile den Teig darauf und backe den Ofenpfannkuchen 25 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze.
3. Schneide den Ofenpfannkuchen in kleine Portionen. Serviere sie mit Apfelmark, Zucker und Zimt oder frischen Früchten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

