



Süßes Dutch Baby mit Erdnuss-Schokoriegel & Banane



Zutaten

Für den Teig:

1 große Prise	Salz
1 EL	Zucker
170 ml	Milch
100 g	Mehl
30 g	Butter
	Ofenfeste Pfanne oder eine runde Auflaufform (z.B. eine Gusseisenpfanne)
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Zimt
3	Eier

Für das Topping:

3	Schokoerdnüsse
1/3	Apfel
1/2	Banane
1	Mini-Erdnuss-Schokoriegel
30 g	Gorgonzola
2 Scheiben	Bacon

Rezeptinfo

Zutaten für 1 Portion

Zubereitungszeit: 25 Min. + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 6807 kJ, 1627 kcal, 169 g Kohlenhydrate, 58,3 g Eiweiß, 83,1 g Fett, 826 mg Cholesterin, 8,57 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

schnell

Zubereitung

Unser Dutch Baby mit einem Topping aus Schokolade, Banane und krossem Bacon ist das perfekte Pfannkuchenrezept, wenn du dich einfach nicht zwischen süß und herzhaft entscheiden kannst! Ein Dutch Baby ist übrigens ein Ofenpfannkuchen, bei dem der Teig in einer Pfanne im Ofen gebacken wird. Für unser selbstgemachtes Dutch Baby bereitest du zuerst das Topping vor. Dazu schneidest du die verschiedenen Süßigkeiten einfach klein und brätst den Bacon knusprig an. Anschließend backst du den Pfannkuchenteig in einer feuerfesten Pfanne im Ofen aus. Danach kannst du dein Dutch Baby schon direkt mit dem leckeren Topping belegen. Probiere unser Rezept unbedingt einmal selbst aus!

Step 1:

Zuerst stellst du eine feuerfeste Pfanne in den Ofen und heizt diesen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vor.

Step 2:

Anschließend kannst du die Eier mit dem Vanillezucker, Zucker und Zimt mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Dann eine große Prise Salz und das Mehl hinzugeben, den Mixer auf die niedrigste Stufe stellen und das Mehl kurz einrühren. Den Teig lässt du nun für ca. 10 Minuten ruhen.

Step 3:

Jetzt kannst du die Butter mit einem Backpinsel in der heißen Pfanne verteilen. Den Teig dazu gießen und das Dutch Baby für ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Step 4:

In der Zwischenzeit kümmerst du dich um das Topping. Den Bacon ohne Fett in einer Pfanne anbraten und anschließend zerbröseln. Die Banane schneidest du in Scheiben, den Schokoriegel würfelst du klein und die Schokoerdnüsse hackst du. Den Apfel in Würfel schneiden.

Step 5:

Dein gebackenes Dutch Baby kannst nun mit Banane, Bacon, Schokolade, Apfel, gehackten Schoko-Erdnüssen und etwas Gorgonzola belegen.