



Pfannkuchen vom Blech



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 1653 kJ, 395 kcal, 42 g Kohlenhydrate, 15,4 g Eiweiß, 18,8 g Fett, 263 mg Cholesterin, 1,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

Zubereitung

Leckere Eierkuchen dürfen bei keinem Osterbrunch fehlen. Wenn doch nur das mühsame Ausbacken der einzelnen Pfannkuchen nicht wäre. Wir haben für dich eine echt schnelle und einfache Variante, die dir das lange Stehen am Herd erspart: Pfannkuchen vom Blech. Statt in der Pfanne wird der klassisch zubereitete, süße Teig aus Eiern, Zucker, Mehl und Milch auf ein geöltes Backblech verteilt und 15 Minuten im Ofen gebacken. Und schon ist dein knuspriger Riesenpfannkuchen vom Blech fertig. Jetzt fehlt nur noch das köstliche Topping aus Joghurt, frischen Beeren und Puderzucker, damit deine Gäste nach Herzenslust zugreifen können.

Step 1:

In einer Schüssel schlägst du die Eier mit Zucker und Salz für ca. 5 Minuten luftig auf.

Step 2:

Gib abwechselnd Milch und das gesiebte Mehl dazu und rühre alles vorsichtig unter. Lasse den Pfannkuchenteig für 15 Minuten ruhen.

Step 3:

In der Zwischenzeit heizt du den Backofen inklusive des Backblechs auf 220 °C Ober-/Unterhitze auf. Nach 15 Minuten das Backblech herausholen und mit Pflanzenöl bestreichen. Stelle das Backblech für zwei weitere Minuten in den Backofen, um das Öl zu erhitzen. Hole es erneut raus und gieße rasch den Pfannkuchenteig darauf. Den Pfannkuchen für ca. 15 Minuten backen.

Step 4:

Nach der Backzeit den Ofenpfannkuchen mit Puderzucker bestäuben und mit Joghurt und gemischten Beeren servieren.

Zutaten

4	Eier
2 EL	Zucker
1 Prise	Salz
160 g	Mehl
300 ml	Milch
2 EL	Pflanzenöl
200 g	Sahne-Joghurt, nach griechischer Art
	Gemischte Beeren
	Puderzucker

Sonstiges:

Handrührgerät mit Rührhaken
Backblech