

Ofenpfannkuchen



Zutaten für 2 Portionen:

600 ml Milch (am besten 1,5 % Fett)

250 g Dinkelmehl 630

2 Eier

etwas Salz

1 EL Butter, weiche

1 EL Zucker

Backpapier

Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen glatten Teig rühren und auf ein mit Backpapier belegtes Blech (auf hohen Rand achten, mind. 2,5 cm) gießen. Alternativ zum Backpapier das Blech gut einfetten.

Das Blech anschließend in den auf 200 - 220°C vorgeheizten Ofen schieben.

Nach 25 -30 min. sind die Pfannkuchen fertig. Das Blech herausnehmen und den Pfannkuchen in beliebig große Stücke schneiden.

Die Pfannkuchen sind ohne alles nicht sehr süß. Kann mit Süßem (Apfelmus, Ahornsirup, Preiselbeeren o.ä.) gegessen, aber auch pikant belegt werden.

