Ofenpfannkuchen "Dutch Baby" mit Blaubeeren

Zutaten

- 30 g Walnusskerne
- 100 g Heidelbeeren
- 3 Ei(er)
- 180 ml Milch
- 100 g Mehl
- 30 g Butter
- 1 EL brauner Zucker
- etwas Salz
- 0,5 TL Zimt

Zubereitung

1. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (190°C Umluft) vorheizen und eine ofenfeste Pfanne in den Ofen stellen.

2. Walnusskerne hacken. Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen.

3. Ei(er) mit Salz, Milch und Mehl mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Walnüsse unterheben.

4. Die Pfanne (vorsichtig!) aus dem Ofen nehmen und Butter darin schmelzen lassen. Den Teig in die Pfanne geben, Heidelbeeren darauf verteilen und mit braunem Zucker und Zimt bestreuen. Im Ofen ca. 15-20 Min. backen und anschließend servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	55 g
Energie	626 kcal
Fett	35 g
Protein	22 g

33 Minuten

2 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de