



30 Minuten

 Einfach

SAFTIGER OFENPFANNKUCHEN VOM BLECH MIT WALDBEEREN

Heute wird's süß und saftig – mit unseren leckeren Eierpfannkuchen vom Blech und direkt aus dem Ofen. Wir zeigen dir, wie einfach die Zubereitung ist. Die leicht fruchtige Note unserer Buttermilch Zitrone sorgt für einen lecker fruchtigen Genuss! Diese fluffigen Pfannkuchen sind nicht nur super schnell und unkompliziert zubereitet, sondern auch perfekt zum Teilen und gemeinsamen Genießen.



So wird's gemacht :

SCHRITT 1

Für unsere leckeren Ofenpfannkuchen zunächst die Eier in einer Schüssel aufschlagen und den Zucker hinzufügen. Mit einem Mixer schaumig rühren und anschließend Mehl, Backpulver, Salz und Vanillezucker dazugeben. Zu einem glatten Pfannkuchenteig verrühren.

SCHRITT 2

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen oder gründlich einfetten.

SCHRITT 3

Himbeeren und Blaubeeren waschen und trocknen. Den Pfannkuchenteig auf das Backblech gießen und glatt streichen. Beeren und Schokoladentröpfchen darauf verteilen und 20 Min. goldbraun backen.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1194/286

Fett (g): 11

Kohlenhydrate (g): 33



Zutaten

4 Portionen

4 Eier (M)

50 g Zucker

500 ml MILRAM Buttermilch Drink Zitrone

300 g Mehl (Typ 550)

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

100 g Himbeeren

50 g Blaubeeren

40 g Schokoladentröpfchen

Eiweiß (g): 11