

Ofenpfannkuchen mit Kirschen



1. Die Sauerkirschen abtropfen lassen. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Milch, Eier, Butter, Mehl, Salz und Zucker in den Mixtopf geben und 1 Minute/Stufe 5 verrühren.
3. Den großen Ofenzauberer gut einfetten. Die Pfannkuchenmasse in die Form gießen. Die Kirschen darauf verteilen. Mit dem braunen Zucker bestreuen.
4. Auf unterster Schiene im Backofen 30-35 Minuten backen.

TIPP: kann auch mit anderen Obstsorten zubereitet werden (z.B. Äpfel, Birnen, Heidelbeeren etc.)

Zutaten:

- 600 ml Milch
- 2 Eier
- 30 g Butter
- 250 g Mehl Type 405
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 1 Glas Schattenmorellen
- 2 EL brauner Zucker

Benötigtes Material

Großer Ofenzauberer
(James)

Zubereitungszeit

10 Minuten
Zubereitungszeit

35 Minuten Backzeit