



# Ofenpfannkuchen mit Äpfeln

1. 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.
4. Die Äpfel schälen, entkernen und auf dem Hobel, Stufe 2 hobeln. Die Äpfel auf dem Teig verteilen. Mit dem braunen Zucker bestreuen.
5. Auf unterster Schiene im Backofen 30-35 Minuten backen.

## Zutaten:

- 600 ml Milch
- 2 Eier
- 30 g Butter
- 250 g Mehl Type 405
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 2-3 Äpfel
- 2 EL brauner Zucker

## Benötigtes Material

Großer Ofenzauberer (James)

## Zubereitungszeit

- 15 Minuten Zubereitungszeit
- 35 Minuten Backzeit