



# Ofen-Pfannkuchen mit Beeren und Vanilleeis

Zeit gesamt  
25min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Eier	3 St.
Milch	160 ml
Weizenmehl, Type 405	70 g
Salz	
Butter	2 EL
Himbeeren, frisch	300 g
Brauner Zucker	2 EL
Vanilleeis	4 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, große Pfanne, Sieb

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine ofenfeste Pfanne in den Ofen geben und erwärmen. Währenddessen in einer Schüssel Eier mit Milch, Mehl und Salz kräftig zu einem leicht dickflüssigen Teig verrühren.
2. Heiße Pfanne aus dem Ofen nehmen und Butter darin schmelzen lassen. Pfannkuchenteig in die Form gießen. Im Ofen ca. 15–20 Min. goldbraun backen.
3. Währenddessen Himbeeren waschen. In einem Topf mit Rohrzucker und 1 EL Wasser vermengen. Beeren ca. 5 Min. erwärmen, bis sie leicht zerfallen.
4. Ofen-Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen. Beeren in die Mitte geben und mit Vanilleeis servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Statt einer ofenfesten Pfanne kannst du auch eine Auflaufform aus Metall oder einen Bräter verwenden. In einer Auflaufform aus Glas klettert der Teig beim Backen nicht an den Rändern hoch.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	268 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	13 g