

Süßes / Backen / Kinder / super schnell /

## Dutch Baby!

Ich habe ehrlich gesagt keinen blassen Schimmer, warum man dieses Teil "Dutch Baby" nennt. Und ich habe auch keine Idee, was die deutsche Bezeichnung dieses Ofenpancakes ist. Ha! Vielleicht Ofenpancake? Kann sein. Aber egal wie man es auch nennen mag, es ist super lecker. Ich habe ein paar Birnenscheiben in braune Butter gelegt und den Teig oben drüber gegeben. Zugegeben, irgendwie kommt da schon ein bisschen Herbststimmung auf. Aber wenn ich aus dem Fenster sehe, habe ich auch eher das Gefühl von Oktober, als August. Und während es draußen nass, kalt und windig ist, mache ich es mir mit einem Stück dieses Dutch Babys gemütlich. Ich trinke dazu einen Kaffee und Flynn eine Milch, wir kuscheln uns aufs Sofa und warten sehnsüchtig auf den Spätsommer, der hoffentlich nochmal kommen mag!

### Zutaten für 4 Portionen

---

- 125 gr - Mehl
- 3 - Eier
- 150 ml - Milch
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 1 EL - Butter
- 1 - Birne

### Zubereitung:

---

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft).
2. Die Eier zusammen mit der Milch verrühren und den Vanillezucker, sowie die Milch hinzufügen. Solange rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
3. Die Birne schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.
4. Die Butter in eine mittelgroße Pfanne geben und auf dem Herd erhitzen. Bevor die Birnenscheiben in die Pfanne kommen, sollte die Butter leicht braun werden.
5. Die Birnenscheiben nun für 1 Minute in der braunen Butter schwenken. Den Teig rübergießen und die Pfanne (sollte unbedingt ofenfest sein) in den Backofen stellen.
6. Für ca. 30 min goldbraun backen. Anschließend mit etwas Puderzucker bestreuen und servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,  
Eure Julia