



Dutch Baby

Süßer Alltags-Genuss

Zubereitung

1. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz luftig aufschlagen, Milch hinzufügen und Mehl vorsichtig unterheben.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen und eine Pfanne oder Auflaufform darin heiß werden lassen.
3. Die heiße Pfanne od. Auflaufform kurz aus dem Ofen nehmen, die Butter darin schmelzen und den Teig hineingießen. Das Ganze zügig wieder in den Ofen stellen und für ca. 15 Minuten goldbraun backen.
4. Beeren mit Ahornsirup marinieren.
5. Dutch Baby aus dem Ofen holen und mit den marinierten Beeren toppen sowie mit etwas Puderzucker garnieren.



Zutaten

Naturata Zutaten

- 25 g Demerara Rohrohrzucker
- 1 Stück Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 1 Prise Atlantik Meersalz, fein
- 3 EL Ahornsirup Grad A, mild
- Puderzucker aus Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

- 3 Stück Eier
- 175 ml Milch
- 80 g Mehl
- 25 g Butter
- 100 g gemischte Beeren