

# Ofenpfannkuchen vom Blech

## Zubereitung

- Den Backofen mit einem Backblech auf der mitteleren Schiene auf 220 °C (Umluft 220 °C) vorheizen.
- 2. Milch und Eier verquirlen. Mehl, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen. Eiermilch mit einem Schneebesen einrühren, bis ein glatter Teig entsteht. 10 Minuten quellen lassen.
- 3. Das heiße Blech gleichmäig mit dem Öl beträufeln und weitere zwei Minuten im Ofen erhitzen. Dann herausnehmen und zügig den Teig darauf verteilen. Sofort wieder in den Ofen auf die mittlere Schiene schieben und 15-20 Minuten goldgelb backen. Dabei bildet der Teig große Blasen, das ist aber erwünscht und diese fallen dann auch wieder zusammen.
- 4. In der Zwischenzeit die Beeren waschen und die Himbeeren leicht andrücken. Wer mag kann sie noch mit etwas Zucker süßen.
- 5. Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen und den Schmand und die Früchte darauf verteilen und mit Ahornsirup beträufeln.



### Zutaten

#### Naturata Zutaten

2 Pck. Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille

1/2 TL Deutsches Steinsalz, fein

5 EL Bratöl, Sonnenblume 'high oleic', desodoriert Ahornsirup Grad A, mild

#### Weitere Zutaten

300 ml Milch

4 Eier (Größe M)

160 g Mehl

200 g Himbeeren

200 g Heidelbeeren

200 g Schmand