

Ofenpfannkuchen von der White Lady



Abbildung | Pampered Chef White Lady Ofenpfannkuchen

Zutaten für 2 Pfannkuchen von der White Lady:

600 g Milch

2 Eier

25 g weiche Butter

1,5 TL Salz

250 g Mehl Type 405

Zubereitung:

Milch und Eier in den Mixtopf geben 15 Sekunden/Stufe 4 verrühren.

Butter, Salz und Mehl hinzugeben und 1 Minute/Stufe 4 verrühren.

Dein Backofen ist auf 230°/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/10 Minuten unterster Einschub/10 Minuten oberster Einschub ausbacken. Wichtig ist, dass du viel Butter verwendest mit dem du den Stein einfettest und wenn du den Teig auf die White Lady gegossen hast am Rand nochmals außen rum Butterflöckchen gibst.

Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner. Der Pfannkuchen soll schön goldbraun ausgebacken sein.

Ich liebe es einfach im Backofen ganz easy die Pfannkuchen auszubacken – mein Herd bleibt sauber und ich habe keinen Fettgestank in der Küche.

Viel Spaß beim nachbacken.

Guten Appetit wünscht

Martina Ziehl mit Pampered Chef

www.ziehl.shop-pamperedchef.de

www.martinaziehlmitpamperedchef.de



Abbildung II Backofen Pfannkuchen von der White Lady von Pampered Chef