



Easy cooking!

MICHAELA KÖNIG

SÜSSE HAUPTSPEISE

Zwei Pfannkuchen von der White Lady

Zubereitung Teig:

1. Backofen auf 230 Grad vorheizen
2. Milch und Eier in den **Mixtopf** geben und 15 Sek. / Stufe 4 verrühren
3. Butter, Salz und Mehl hinzugeben und 1 Min. / Stufe 4 verrühren
4. **Stein** gut mit Butter einfetten und die Hälfte der Masse auf die **White Lady** oder den **James** geben. Mit der **Microplane grob** Butterflocken am Rand der Masse verteilen
5. Bei Ober- / Unterhitze 10 Min. unterster Einschub und 10 Min. oberster Einschub ausbacken.

Nützliches Zubehör:

Mixtopf, White Lady oder James, Microplane grob

Zutaten:

600 ml	Milch
2	Eier
25 g	Weiche Butter
1,5 TL	Salz
250 g	Mehl (Typ 405)

Der Teig kann für ein krosses Geschmackserlebnis auch gerne mit Zimtzucker bestreut werden.

Probier doch mal, mit dem Tausendschön aus zwei Äpfeln Spiralen zu drehen und verteile sie vor dem Backen auf dem Teig.

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.