

Pikante Dutch Baby Pancakes

35–45 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

8 EL	Butter
8 Stk.	Bio-Eier
320 ml	Milch
170 g	Mehl
1 Tasse	Frische Kräuter nach Belieben (z.B. Basilikum, Schnittlauch)
8 Stk.	Cherrytomaten bunt (halbiert & geviertelt)
1 Stk.	Burrata
1 Tasse	Rucola
2 Stk.	Prosciutto Cotto
2 Stk.	Räucherlachs-Scheiben
2 TL	Kren
2 EL	Dillsauce
1 TL	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
2 EL	Kräuter der Provence

Zum Zubereiten der Pancakes:

4 Stk.	Gusseisenpfannen

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Dann die Gusseisenpfannen mit etwas Butter ausstreichen und in den Ofen zum Aufheizen hineinstellen.
2. Im nächsten Schritt die Butter schmelzen. Dann die Eier mit dem Mehl, Salz, einer Prise Pfeffer, Milch und der Butter zu einem glatten Teig rühren. Die Kräuter der Provence unterrühren.
3. Nun können die Pfannen aus dem Ofen geholt und der Teig auf diese verteilt werden. Dann die Pfannen wieder in den Ofen stellen und für 20 bis 25 Minuten backen.
4. Wenn die Dutch Baby Pancakes fertig sind, können sie mit unterschiedlichen Zutaten getoppt werden. Beispielsweise mit Burrata, Rucola und frischen Tomaten oder alternativ mit Prosciutto Cotto. Auch eine Variante mit Räucherlachs, Kren und Dillsauce schmeckt herrlich.