

Ofenpfannkuchen mit Pflaumen

Brennwerte 1985 kJ | 475 kcal
Eiweiß 14,0 g
Kohlenhydrate 58,0 g
Fett 18,0 g

Vorbereitung 15 Minuten
Gesamtzeit 50 Minuten



FOOD FACTS

Dieser Ofenpfannkuchen verführt mit seiner luftigen, goldbraunen Kruste und der süßen Frische von aromatischem Pflaumenkompott. Die hochwertige Deli Reform Margarine sorgt für eine zarte Saftigkeit und liefert wertvolle, gesunde Fette.

Dutch Baby mit Pflaume & Zimt

Bereit für dein Dutch Baby? Dieser einzigartige Ofenpfannkuchen ist ein wahrer Hingucker, der im Ofen herrlich aufgeht und eine beeindruckend fluffige Textur entwickelt, die außen knusprig und innen zart ist. Jeder Bissen dieses goldenen Wunders wird dich begeistern. Doch das ist noch nicht alles: Perfekt abgerundet wird dieses Gericht durch ein hausgemachtes, fruchtig-süßes Pflaumenkompott, dessen natürliche Süße und leichte Säure eine ideale Ergänzung zum Pfannkuchen bildet. Dazu gibt es eine zart schmelzende Zimtcreme. Einfach zuzubereiten und mega lecker!

Ofenpfannkuchen mit Pflaumen

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

4 Eier, Größe M
240 ml Vollmilch
120 g Weizenmehl Type 405
40 g Rohrohrzucker
1 Prise Salz
1 TL Zimt, gemahlen
1 Bio Zitrone (optional)
50 g Deli Reform Das Original

ZUTATEN FÜR DAS PFLAUMENKOMPOTT

400 g Zwetschgen oder Pflaumen
65 g Rohrohrzucker
1 Sternanis
1 Bio-Orange
1 Prise Salz
Optional Puddingpulver

SONSTIGE ZUTATEN

Puderzucker

1 ZUBEREITUNG TEIG

Für den Teig die Eier gut verquirlen und mit Vollmilch, Weizenmehl, Rohrohrzucker, Salz, Zimt, und nach Belieben etwas Zitronenabrieb zu einem glatten, dünnflüssigen Teig verrühren. Bei Zimmertemperatur 20–30 Minuten ruhen lassen.

2 ZUBEREITUNG PFLAUMENKOMPOTT

Währenddessen die Zwetschgen halbieren und entkernen. Zusammen mit Rohrohrzucker, Sternanis, dem Abrieb und Saft der Orange sowie einer Prise Salz in einem Topf bei mittlerer Hitze 8–10 Minuten köcheln lassen, bis die Früchte weich sind. Sternanis entfernen und das Kompott warm halten.

3 ZUBEREITUNG ZIMTCREME

Für die Zimtcreme Joghurt mit Honig und Zimt glatt rühren und kühl stellen.

4 ZUBEREITUNG PFANNKUCHEN

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die ofenfeste 24-cm-Gusseisenpfanne darin mindestens 10 Minuten heiß werden lassen. Deli Reform Das Original in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Den Teig nochmals kurz aufrühren, in die heiße Pfanne gießen und diese ohne Verzögerung in den Ofen geben. Das Dutch Baby etwa 20 Minuten goldbraun backen. Dabei die Ofentür nicht öffnen.

5 SERVIEREN

Direkt mit Pflaumenkompott und Zimtcreme servieren und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Für extra Volumen sollten alle Zutaten zimmerwarm, die Gusseisenpfanne sehr heiß sein und der Teig vor dem Backen gut geruht haben. Wenn das Pflaumenkompott zu flüssig ist, lässt es

sich schnell mit etwas in Wasser angerührtem Vanillepuddingpulver andicken – eine leckere Alternative zur Speisestärke.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>