



# Ofenpfannkuchen mit Erdbeeren

*Frühstücksduft liegt in der Luft*

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

## So wird's gemacht

Zunächst den Backofen inklusive Ofenform auf 220 °C Umluft vorheizen.

Für den Teig Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl und Milch hinzugeben und gut verrühren. Zum Schluss Zitronensaft- und Abrieb einrühren. Die Butter in die heiße Form geben. Und direkt den Teig in die heiße Form gießen. Den Pfannkuchen in den Ofen stellen und 20-22 Minuten goldbraun backen. Dabei die Ofentür nicht öffnen, sonst fällt der Pfannkuchen direkt zusammen.

Derweil die Erdbeeren waschen, halbieren oder vierteln. Den Pfannkuchen aus dem Ofen holen, leicht mit Puderzucker bestreuen und mit Joghurt sowie Erdbeeren und nach Belieben Ahornsirup servieren.

## Einkaufsliste

**Für 26-28 cm Ofenform**

**Für den Teig**

- 4 Eier
- 40 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 110 Mehl
- 220 ml Hafermilch oder Kuhmilch
- 1/2 Zitrone
- 1 EL Butter

**Außerdem:**

- 250 g Naturjoghurt
- 250 g Erdbeeren
- 1 EL Puderzucker
- Ahornsirup nach Belieben

