

Finnischer Ofenpfannkuchen

600 g Milch
2 Eier
25 g weiche Butter
250 g Mehl
1 Pck. Vanillezucker
25 g Zucker
1 Prise Salz



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Milch und Eier miteinander verquirlen.
(im TM: **15 sek./Stufe 4**)

Restliche Zutaten unterrühren.
(im TM: **1 min./Stufe 4**)

Den Ofenzauberer sehr gut mit Butter einfetten.
Den recht flüssigen Teig eingießen.

Im vorgeheizten Backofen bei **220 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. 25-30 min. goldbraun backen.

Der Teig wirft zum Teil recht hohe Blasen, die sich jedoch wieder legen.