

Zutaten für 2 Personen:

3 Eier
200 ml Milch
120 g Mehl
Prise Salz
1 EL Butter für die Form

Zubereitung:

- 1) Heizt den Backofen auf 230 Grad O/U Hitze vor (wir brauchen diese Hitze, damit der Pfannkuchen aufgeht).
- 2) Gebt alle Zutaten in einen Standmixer oder verrührt sie mit einem Handrührgerät.
- 3) Im Ofen erhitzt ihr 1-2 min lang eine runde Form mit 30 cm Durchmesser oder eckige der Größe 30x20 cm. Nehmt sie heraus, gebt das Stück Butter hinein und die Form zurück in den Ofen, bis die Butter geschmolzen ist (ca. 1 min).
- 4) Füllt den Teig in die heiße Form und gebt sie in den Ofen. Der Pfannkuchen braucht ca. 15-20 min, bis er schön aufgegangen und goldgelb ist.
- 5) Der Pfannkuchen wird noch heiß gegessen, da er nur im heißen Zustand hoch und knusprig ist. Ich belege ihn gerne mit frischem Obst und bestreue ihn mit Puderzucker, aber ihr könnt ihn auch mit verschiedenen Aufstrichen oder herzhaft mit geräuchertem Lachs und Rucola oder Schinken servieren.



Sastojci za 2 osobe:

3 jaja

200 ml mlijeka

120 g brašna

Prstohvat soli

1 kašika maslaca za kalup

Priprema:

1) Zagrijte rernu na 230 stepeni gornji/donji grijači (ova temp. je potrebna kako bi lijepo narasla).

2) Sve sastojke sipajte u blender ili smoothie maker ili ih sjedinite pomoću miksera.

3) U rerni zagrijte okrugli kalup od 30 cm promjera ili četvrtasti veličine 30x20 cm ca. 1-2 min. Izvadite iz rerne, stavite komad maslaca i vratite u rernu na max. 1 min dok se maslac ne otopi.

4) Tijesto sipajte u vreli kalup i pecite 15-20 min dok se ne napuše i ne poprimi zlatno žutu boju.

5) Ova palačinka se servira direktno iz rerne, jer je samo vrela tako lijepo visoka i hrskava. Po palačinki poredam svježije voće pa je pospem šećerom u prahu a vi je možete jesti i sa raznim namazima ili sa slanim sastojcima kao što su dimljeni losos i rukola ili šunka.

