

# Ofenpfannkuchen

## Zutaten:

300 g Milch  
4 Eier  
160 g Mehl Typ 550  
1/2 TL Salz  
1 Päckchen Vanillezucker

## Belag:

1 Apfel  
Zucker-und Zimt  
Puderzucker

Fett zum ausfetten des Steins



## Zubereitung:

Backofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

Den großen Ofenzauberer mit dem Silikonpinsel dünn mit Butterschmalz ausfetten.

Teig auf den Stein gießen.

Mit einem Apfelausstecher das Kernhaus entfernen und den Apfel in den Tausendschön legen. Spiralen hobeln und diese nach Gusto auf den Teig legen. Zucker und Zimt aus dem Edelstahl-Streufix über den Teig streuen.

20 Minuten auf der untersten Schiene im Backofen backen.

Mit Puderzucker oder Zimtzucker bestreuen und genießen.

**Verwendete Produkte:** großer Ofenzauberer, Tausendschön, Edelstahl-Streufix, Mix'n' Scraper, kleiner Servierheber, Kuchengitte1

Sevi

**bäckt und köchelt**

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm  
Tel.: 0176/99267100

**pampered chef**

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN