

## Ofenpfannkuchen XXL mit Apfel vom großen Ofenzauberer

### Zutaten:

4 Eier  
800 g Milch  
230 g Weizenmehl Typ 550  
1 Pck. Vanillezucker  
40 g Zucker  
1 ½ TL Salz  
70 g Butter, in Stücken (für den Stein!)  
1-2 Äpfel

### Topping:

Puderzucker zum Bestäuben



### Zubereitung:

Eier und Milch in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 4 verrühren.

Mehl, Vanillezucker, Zucker und Salz zugeben, 10 Sek./Stufe 5 verrühren und 30 Minuten im Topf ruhen lassen. In dieser Zeit Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den großen Ofenzauberer plus belegt mit den Butterflocken mit in den Ofen geben.

In der Zwischenzeit 1-2 Äpfel schälen und mit dem Entkerner das Kernhaus entfernen. Sodann mit dem Tausendschön Apfelspiralen vorbereiten und mit Zucker/-und Zimt bestreuen.

Sobald die Butter geschmolzen ist, die Apfelspiralen drauflegen und kurz karamelisieren lassen. Danach den Teig vorsichtig auf dem großen Ofenzauberer plus verteilen und in ca. 25-30 Minuten im unteren Drittel des Backofens auf dem Rost fertig backen.

Pfannkuchen mit Puderzucker bestreuen oder z.B. mit Schlagsahne und frischen Beeren servieren.

**Verwendete Produkte:** große Ofenzauberer plus, Tausendschön, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN