

Ofenpfannkuchen mit Apfel und Zimt

Zutaten für ein Blech

2 Eier (M)
600ml Milch
25-30g Margarine/Butter
250g Dinkelmehl
1-2 Äpfel
4 gehäufte TL Zucker
1 gehäufter TL Ceylon-Zimt

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. In einer Schüssel die Eier mit der Milch verquirlen, dann die Margarine/Butter dazu geben und ebenso vermischen.
3. Nun das Mehl dazu geben und alles zu einem dünnflüssigen Teig vermengen.
4. Ein Backblech mit Backpapier oder einer Backmatte auslegen oder gut einfetten. Das Backblech sollte einen recht hohen Rand haben, da der Pfannkuchen im Ofen erst einmal sehr nach oben geht.
5. Den Teig auf das Blech gießen.
6. Ein oder 2 Äpfel vierteln, entkernen und schälen und in Scheiben schneiden. Auf dem Teig verteilen.
7. Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und 25 bis 30 Minuten darin backen. Der Teig wirft im Ofen Blasen, die nachher wieder zusammen fallen.
8. Zucker mit Zimt vermengen und noch auf dem warmen Pfannkuchen verteilen.
9. In Stücke schneiden und noch warm genießen.