



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## DUTCH BABY



### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 5 Minuten

### Backzeit

Unter 18 Minuten

### PORTIONEN

2-4

### ZUTATEN

- 4 Eier
- 25 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 120 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 50 g Mehl
- 2 gestrichene EL Backkakao
- 3 EL Butter
- Puderzucker zum Bestäuben

#### Für das Topping:

- 2 Kugeln Vanilleeis
- Schokoladensauce oder geschmolzene Zartbitteerschokolade
- 1 EL geröstete Kokoschips r

### ZUBEREITUNG

- 1) Die Le Creuset 26-cm-Herzpfanne auf die mittlere Schiene des auf 220 °C vorgeheizten Ofens stellen
- 2) Eier, Zucker, Vanilleextrakt und Milch in einer Schüssel schaumig rühren. Mehl, Kakaopulver und Salz unter Rühren dazugeben. Während der Backofen vorheizt, den Pfannkuchenteig für mindestens 10 Minuten ruhen lassen.
- 3) Den Teig kurz vor dem Einfüllen in die heiße Pfanne nochmals durchrühren. Die Butter in der heißen Pfanne schmelzen und den Teig eingießen, dabei die Pfanne sanft schwenken. Vorsicht, die Pfanne ist sehr heiß.
- 4) Im vorgeheizten Ofen 12 Minuten backen. Temperatur auf 180°C reduzieren und weitere 5 –10 Minuten backen lassen.
- 5) Mit Puderzucker bestäuben, Vanilleeis in die Mitte geben und mit flüssiger Schokoladenglasur und Kokoschips dekorieren. Sofort servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)