



Heidelbeer-Birnen-Pfannkuchen aus dem Ofen

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Brauner Zucker	40 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	150 g
Eier	2 St.
Milch	200 ml
Birnen	500 g
Butter	2 EL
Heidelbeeren, frisch	200 g
Pekannusskerne	50 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Auflaufform

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel Zucker, Salz und Mehl mischen. Eier und Milch verquirlen, die Hälfte zur Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig verrühren. Übrige Eiermilch unter Rühren nach und nach zugeben. Teig ca. 15 Min. quellen lassen.
2. Birnen waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Eine Quiche- oder Auflaufform (26–28 cm Durchmesser) fetten und Birnen hineingeben. Mit übriger Butter in Flöckchen belegen und im vorgeheizten Backofen 5–8 Min. vorgaren.
3. Heidelbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Pekannüsse grob hacken. Teig nochmals durchrühren, Heidelbeeren und Nüsse unterheben und Teig über die Birnen gießen. Bei gleicher Temperatur weitere ca. 20 Min. im Ofen backen, bis die Ränder leicht bräunen. Heidelbeer-Birnen-Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen, leicht oder ganz abgekühlt mit Puderzucker bestäubt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	480 kcal
Kohlenhydrate	70 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	19 g