

## Ofenpfannkuchen - Grundrezept

### Zutaten (ca. 24x30cm Form)

2	Eier
½ TL	Salz
400ml	Milch
160g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
20g	Zucker (nach Bedarf)
1 EL	Butter oder Butterschmalz



### Zubereitung

- Eier, Zucker, Salz und Milch in einer großen Schüssel miteinander verquirlen.
- Das Mehl nach und nach zugeben und klümpchenfrei verrühren.
- Den Teig **30 Minuten** quellen lassen – das ist wichtig für die Lockerheit im Ofen.
- Den Backofen auf **200 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
- Ein Backblech dick mit Butter oder Butterschmalz ausstreichen.
- Den Teig gleichmäßig auf das kalte Backblech gießen und glattstreichen.
- Im vorgeheizten Ofen **20 Minuten** backen. Keine Sorge, die großen Luftblasen im Teig sind genau richtig.
- Den Ofenpfannkuchen aus dem Ofen nehmen und nach Belieben weiterverarbeiten.

## Varianten, den Ofenpfannkuchen weiterzuverarbeiten

- **Marmelade:** 2 EL säuerliche Marmelade am dem Pfannkuchenfladen verteilen. Aufrollen und in Scheiben schneiden
- **Apfeltraum:** Apfelscheiben auf dem Teig verteilen, mit etwas Zimt bestreuen und mitbacken. Anschließend in große Quadrate schneiden und mit Vanilleeis servieren
- **Schoko-Haselnuss:** Nach dem Backen den Pfannkuchen mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen, aufrollen und in Scheiben schneiden.
- **Herzhafte Gemüserolle:** Gedünstetes Gemüse (z. B. Zucchini, Paprika, Karotten) einrollen, mit Käse bestreuen und kurz im Ofen überbacken.
- **Herzhafte Lauch-Schinkenrolle:** Lauchstangen (nur die weißen Teile) blanchieren. Schinkenscheiben auf dem Pfannkuchen verteilen. Die Lauchstangen damit einwickeln. Dazu eine Pilzrahmsauce servieren.
- **Frühstücks-Variante:** Dünn mit Quark bestreichen, frisches Obst darauf verteilen und in quadratische Stücke schneiden oder aufrollen
- **Mini-Pfannkuchenhäppchen:** Den großen Pfannkuchen in kleine Quadrate schneiden, als Snack mit Kräuterquark servieren.