

## Dutch Baby mit Beeren



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

BACKEN: ca. 20 Minuten

Für 2–4 Personen

#### DUTCH BABY

4 Eier

2 dl Milch

100 g Mehl

1 TL Backpulver

1 EL Zucker

2 EL Bratbutter

#### BEERENKOMPOTT

250 tiefgekühlte Beerenmischung

250 g Zucker

Wenig Puderzucker

Wenig Pfefferminze, Blätter abgezupft

1 dl Vollrahm, flaumig geschlagen

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

#### DUTCH BABY

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

Gusseisenpfanne 15 Minuten im auf 220°C vorgeheizten Ofen vorheizen. Erst Butter, dann den Teig in die Pfanne geben.

#### BACKEN

In der Mitte des vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen.

#### BEERENKOMPOTT

Beeren und Zucker kurz aufkochen lassen.

#### FERTIGSTELLEN

Beerenkompott auf dem Dutch Baby anrichten, mit Puderzucker, Pfefferminzblättern und einem Klacks Schlagrahm garnieren.