

Dutch Baby Dreierlei

etwa 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 15 Min.



Zutaten:

Teig:

4 Eier
2 dl Milch (200 ml)
100 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
1 EL Zucker

Heisse Beeren:

250 g Beerenmischung tiefgefroren
100 g Zucker
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste

Apfel-Zimt:

200 g Äpfel
1 EL Zitronensaft
15 g Butter
1 EL Zucker
1 Prise Zimt

Banane-Baumnuss:

2 Bananen
100 g Baumnüsse
50 g Dr. Oetker Dessert Sauce Caramel

Dekoration:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 220 °C
Heißluft 200 °C

Geölte Gusseisenpfanne im vorgeheizten Backofen während 15 Minuten vorheizen. Ist keine Gusseisenpfanne zur Hand, kann eine geölte Springform (Ø 24 cm) verwendet werden.

2 Teig:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren, in die heisse Pfanne geben und 15 bis 20 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: 15 - 20 Minuten

3 Heisse Beeren:

Beeren mit Zucker und Vanille Paste kurz aufkochen.

④ **Apfel-Zimt:**

Äpfel waschen, rüsten, in kleine Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Äpfel darin dünsten. Zucker begeben und mit Zimt abschmecken.

⑤ **Banane-Baumnuss:**

Banane in Scheiben schneiden, mit wenig Öl kurz anbraten. Baumnüsse grob hacken, begeben und mit der Caramel Sauce beträufeln.

⑥ **Dekoration:**

Dutch Baby mit beliebigem Belag anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Frische saisonale Früchte passen ebenfalls wunderbar.
- Für eine Mini-Variante den Teig in die gefettete und vorgeheizte Dr. Oetker Muffinform füllen und backen.