

# Ofenpfannkuchen

mit Kräutern



## TIPP

Pfanne vorheizen, damit der Teig schön aufgeht.

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 6 Eier (Größe M)
- 1 Zwiebel
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund Petersilie
- 300 g Mehl
- 320 ml Milch
- 2 EL zimmerwarme Butter
- 1 große Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 
- 2 Äpfel
- 125 g Bacon
- 1-2 EL Honig
- 1 EL Butter

### ZUBEREITUNG:

1. Zunächst eine große, ofenfeste Pfanne in den Ofen geben und diesen auf 200°C Umluft vorheizen.
2. Anschließend die Kräuter und Zwiebel fein hacken und zusammen mit Eiern, Milch, Salz, Pfeffer und Mehl zu einem glatten, leicht flüssigen Teig verquirlen.
3. Sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, die Butter auf dem Pfannenboden und am Rand verteilen, um direkt im Anschluss den Teig hinein zu gießen (die Ofentür nicht zu lang öffnen, damit die Temperatur stabil bleibt).
4. Den Ofenpfannkuchen nun für 20-25 Minuten goldbraun backen.
5. In der Zwischenzeit die Äpfel in Spalten schneiden und vom Kerngehäuse befreien.
6. Außerdem den Bacon mit etwas Butter knusprig anbraten und beiseite stellen.
7. Danach die Apfelspalten in der gleichen Pfanne anbräunen und mit Honig karamellisieren.
8. Nach Ablauf der Backzeit, den Ofenpfannkuchen herausholen (es ist normal, falls dieser nun wieder etwas in sich zusammenfällt) und direkt in der Pfanne mit Äpfeln und Speck bestücken und noch warm servieren.