



Dutch Baby mit Eierlikör

Zutaten

300 g Himbeeren (gefroren)
1/2 EL Zitronensaft
80 ml Ahornsirup
4 EL Stärke
120 ml Eckes Edler Eierlikör
2 Eier
2 EL brauner Zucker
70 g Mehl
1/2 Orange (Abrieb)
1/2 Vanilleschote (Mark)
1/2 TL Muskat
1/2 TL Zimt
1/4 TL Salz
40 g Butter
Ahornsirup zum Servieren
Beeren zum Servieren
Pudergucker zum Bestäuben

Utensilien

ofenfeste Pfanne, Handrührgerät mit Rührbesen (optional), Kochlöffel, Backofen, Sieb, große Schüssel, Topf, Schüssel, Schneebesen



Schritt 1

Himbeeren in ein Sieb geben, auftauen lassen und durch das Sieb passieren. Passierte Himbeeren, Ahornsirup, Zitronensaft und Stärke in einen Topf geben. Zum Kochen bringen, gut verrühren und ca. 3 – 4 Min. eindicken lassen. Beiseitestellen.



Schritt 2

Backofen auf 200°C vorheizen. In einer großen Schüssel Eierlikör, Eier und braunen Zucker verrühren. Mehl, Orangenabrieb, Vanillemark, Muskat, Zimt und Salz zugeben und mit einem Schneebesen oder Handrührgerät gut verrühren.



Schritt 3

Butter in eine ofenfeste Pfanne geben und für 4 – 5 Min. in den Backofen stellen, bis die Butter geschmolzen ist. Pfanne aus dem Ofen nehmen und kurz schwenken, sodass die Pfanne vollständig mit Butter bedeckt ist. Teig hinzugeben und bei 200°C für 20 – 25 Min. goldbraun backen. Mit Beeren garnieren und mit Puderzucker bestäuben. Anschließend mit Himbeersoße und Ahornsirup servieren. Guten Appetit!