



## Ovnspannekake med bær

### Ingredienser

- 4 egg
- 5 dl melk
- 5 ss sukker
- 3 dl hvetemel
- 
- 2,5 dl bær (se tips)

### Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, melk og sukker med en stålvisp. Pisk inn melet til en jevn røre.

Smør en ildfast form (se tips) og hell i pannekakerøren. Dryss over blåbær eller andre typer bær du liker.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 40 min. Serveres nystekt med melisdryss eller med vaniljesaus ved siden av.

### Tips

Formen jeg brukte og som du ser på bildet er ca 18x23 cm (litt mindre enn en liten langpanne). Formen er av det populære merket Rice og finnes i flere farger. Fås kjøpt blant annet i butikkene til Rafens.

Ovnspannekaken blir som en krysning mellom tykk pannekake og dessertpudding i konsistensen. For tynnere varianter, se oppskrift på "Pannekake i langpanne" og "Vulkanpannekake".



Jeg brukte blåbær, men du kan like gjerne bruke bringebær eller andre bær du liker. Det går fint å bruke frosne bær og de trenger i så fall ikke å tines først.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ovnspannekake-med-baer>