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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/ovnspannekake-med-baer