

Dutch Baby mit Erdbeeren und Baiser

Zutaten für 3-4 Personen:



Teig:

3 Eier

1 EL Zucker

½ Pkg. Vanillezucker

175 ml Milch

105 g Weizenmehl

1 Prise Salz

½ TL Backpulver

Topping:

100 ml Schlagobers

½ Pkg. Vanillezucker

Erdbeeren

Baiser:

1 Eiweiß

1 Prise Salz

35 g Zucker

optional: 1 TL Zitronensaft

Der Backofen wird auf 200°C Ober-Unterhitze vorgeheizt. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen, den Zucker und den Vanillezucker hinzufügen. Die Milch einrühren und zuletzt nach und nach das gesiebte Mehl mit der Prise Salz und dem Backpulver mit dem Schneebesen einrühren. Gut durchrühren, sodass die Masse keine Klumpen macht. Der Teig ist relativ dünnflüssig (wie ein Pfannkuchenteig).

Die vorbereitete Auflaufform wird mit Öl ausgepinselt und kommt für etwa 5 Minuten in den heißen Ofen. Vorsichtig mit Ofenhandschuhen aus dem Backofen nehmen und den Teig in die Form gießen. Es soll noch ausreichend Platz in der Form bleiben, da der Teig noch aufgeht.

Die Masse kommt nun für etwa 20 Minuten in den Backofen.

In der Zwischenzeit wird der Schlagobers mit dem Zucker steif geschlagen und die Erdbeeren gewaschen und geteilt.

Das Dutch Baby goldbraun backen und aus dem Ofen nehmen.

Das Eiweiß wird mit der Prise Salz aufgeschlagen. Nach etwa 3 Minuten Rührzeit gibt man portionsweise den Zucker und den Zitronensaft in die Masse. So lange mit der Küchenmaschine rühren, bis die Baisermasse richtig steif geschlagen ist.

Nun mit einer kleinen Spritztülle kleine Tupfer auf ein Backblech geben.

Das Ganze bei 100°C etwa 60 Minuten im Backofen bei Heißluft fest werden lassen. Die Baiser-Schneeflöckchen sollen sich am Ende der Backzeit trocken anfüllen und keine Farbe annehmen.

Zuletzt das ausgekühlte Dutch Baby mit Schlagobers befüllen und mit Erdbeeren und Baiser dekorieren.

Tipp: Die Baiser kann man gut am Vortag zubereiten. Sobald diese fertig sind, halten sie wochenlang.

