

Rezept des Monats

Ofenkuchen mit Ricotta und Heidelbeeren



Zutaten:

- 150 g Ricotta Salata al naturale
- 1 TL Zitronenabrieb
- 2 Eier
- 360 ml Milch
- 165 g Mehl
- 150 g Heidelbeeren
- 2 EL gesalzene Butter
- Ahornsirup zum Beträufeln
- Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Ricotta Salata grob zerbröseln und mit dem Zitronenabrieb vermengen.
Anschließend beiseitestellen.
3. Die Eier mit etwas Milch verquirlen. Das Mehl mit einem Schneebesen unterrühren und anschließend die restliche Milch hinzufügen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
4. Die Heidelbeeren waschen und vorsichtig trocken tupfen.
5. Die Butter in einer ofenfesten Pfanne (ca. 30 cm Durchmesser) erhitzen. Den Teig hineingießen und kurz stocken lassen. Anschließend den zerbröselten Bio Ricotta gleichmäßig darauf verteilen.
6. Die Heidelbeeren darüberstreuen und die Pfanne auf einem Backblech in den vorgeheizten Ofen stellen. Etwa 20–25 Minuten goldbraun backen.
7. Den fertigen Ofenpfannkuchen mit etwas Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Ahornsirup beträufeln.

Fruchtige Heidelbeeren, leicht salziger Ricotta Salata und ein Hauch Ahornsirup machen diesen Ofenpfannkuchen zu einer besonderen Kombination. Perfekt für alle, die es nicht zu süß mögen.