



## Zitronen-Jogurt Ofen-Pfannkuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

### Zutaten für 2 Portionen:

3 Eier  
40 g Zucker  
100 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt 3,8 % + etwas mehr zum Toppen  
50 ml ANDECHSER NATUR Bio-Milch  
1 unbehandelte Bio-Zitrone  
90 g Mehl  
1 Prise Salz  
25 g Butter

### So geht's

1. Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Gusseisenpfanne oder andere ofenfeste Pfanne oder Auflaufform (etwa 20 cm Durchmesser) in den Ofen stellen.
2. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen.
3. Die Eier mit dem Zucker leicht aufschlagen. **ANDECHSER NATUR Bio-Yogurt**, **ANDECHSER NATUR Bio-Milch** und die Hälfte des Zitronenabriebes und Zitronensaftes unterrühren. Zum Schuss Mehl und Salz hinzufügen und zu einem dünnflüssigen, glatten Teig rühren.
4. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen (Achtung, heiß!) und die Butter darin zerlassen. Wenn sie komplett geschmolzen ist, einmal schwenken und anschließend den Teig

hineinfüllen. Zurück in den Ofen stellen und 15-20 Minuten backen.

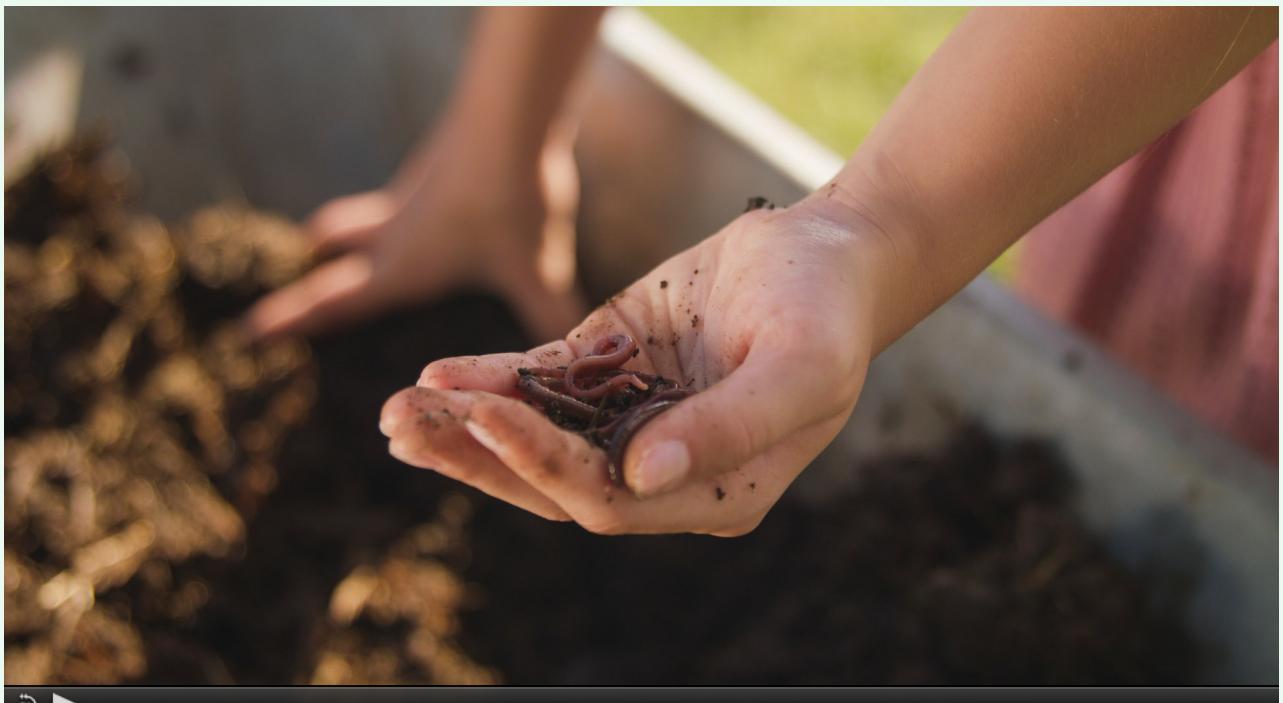
5. Noch warm mit etwas **ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt**, Puderzucker und Zitronenscheiben servieren.

## Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

