

ANDECHSER NATUR



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-Jogurt**, **ANDECHSER NATUR Bio-Milch** und die Hälfte des Zitronenabriebs und Zitronensaftes unterrühren. Zum Schluss 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.

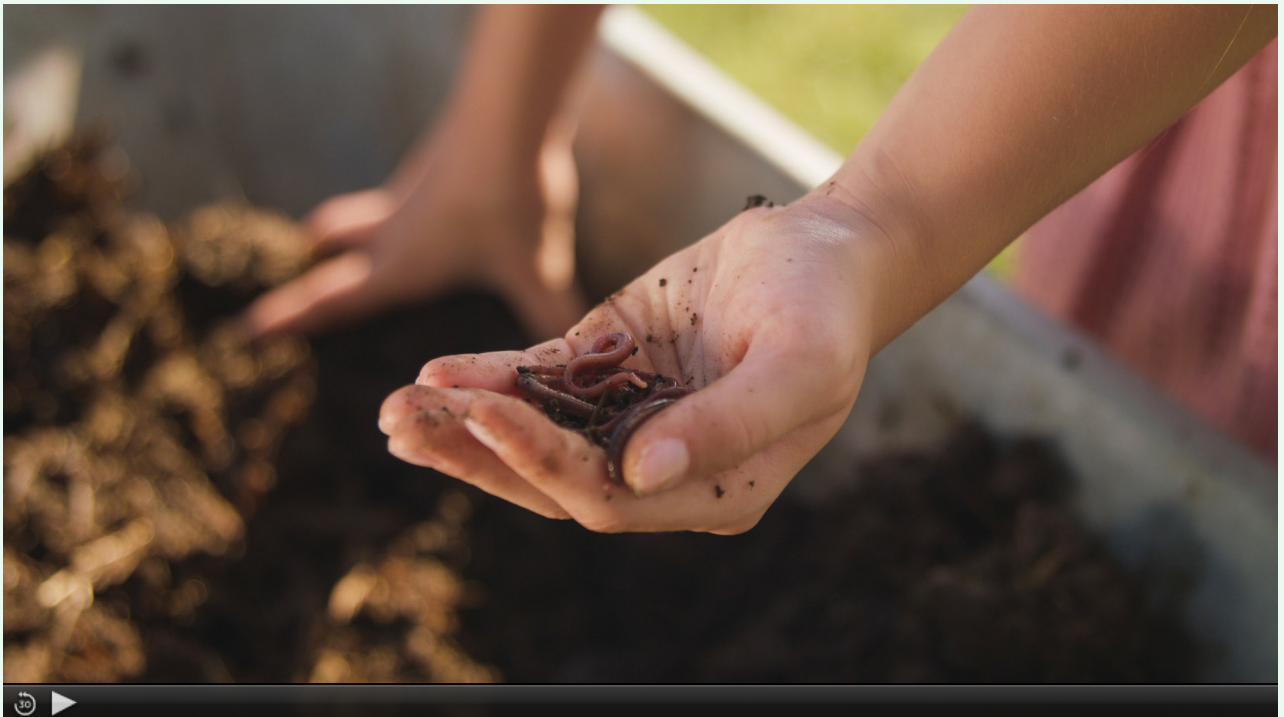
5. Noch warm mit etwas **ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt**, Puderzucker und Zitronenscheiben servieren.

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?

