

- 1 Esslöffel Zucker
- Prise Salz
- 1 Tasse Milch
- 2 Esslöffel ungesalzene Butter, geschmolzen
- 1 Teelöffel gemahlene Muskatnuss, geteilt
- Tasse Weißzucker, geteilt
- Teelöffel gemahlener Zimt
- 4 Esslöffel ungesalzene Butter
- 1 großer Apfel, geschält, entkernt und in Scheiben geschnitten

Zubereitung

1. Den Ofen auf 425°F vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Eier, Mehl, Backpulver, 1 Esslöffel Zucker und Salz mischen. Nach und nach unter ständigem Rühren in die Milch geben. Die geschmolzene Butter und  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Muskatnuss hinzufügen. Wenn möglich, lassen Sie den Teig 30 Minuten lang stehen.
3. Mischen Sie in einer kleinen Schüssel  $\frac{1}{4}$  Tasse Zucker, Zimt und den restlichen  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Muskatnuss.
4. Schmelzen Sie die 4 Esslöffel Butter in einem Dutch Ovenn Ofen bei mittlerer Hitze.
5. Nehmen Sie den Topf von der Herdplatte. Die Zuckermischung gleichmäßig über die Butter streuen,

dann den Boden mit den Apfelscheiben auslegen. Streuen Sie die restliche  $\frac{1}{4}$  Tasse Zucker darüber.

6. Stellen Sie den Topf bei mittlerer bis starker Hitze wieder auf. Wenn die Mischung zu brodeln beginnt, gießen Sie den Teig gleichmäßig über die Äpfel.
7. Zugedeckt in den vorgeheizten Ofen schieben und 15 Minuten backen.
8. Hitze auf 375°F reduzieren und 10 Minuten backen, oder bis ein Zahnstocher sauber herauskommt.
9. Lösen Sie den Pfannkuchen mit einem Kunststoffspatel, schieben Sie ihn auf eine Servierplatte, schneiden Sie ihn in Keile und servieren Sie ihn.

**GARTICHTIPP:** Um einen schönen, nussigen Akzent zu setzen, legen Sie 8 bis 10 ganze Pekannüsse um die Oberseite des Pfannkuchens, bevor Sie den Topf in den Ofen schieben.

## 2. DUTCH OVEN OFENLAND- MESSEOMELETT

SERVIERT 6 BIS 8 ZUBEREITUNGSZEIT: 10  
MINUTEN KOCHZEIT: 30 MINUTEN

Die Zugabe von Wurst verwandelt ein leichtes Omelett in ein herzhaftes Gericht, das die ganze Familie satt macht - und sie für alle Aufgaben des Wochenendes mit Energie versorgt. Für eine schmackhafte Abwechslung können Sie eine Frühstückswurst aus einer Mischung aus Schweine- und Rindfleisch eintauschen oder für eine leichtere und gesündere Variante Hähnchenglieder probieren.

- 2 Esslöffel Oliven-, Kokosnuss- oder Rapsöl oder Kochspray