

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. März 2020** ▪
Hauptgang & Dessert mit Alfons Schuhbeck



Christian-Johannes Weigl

"Dutch Baby": Ofenpfannkuchen mit warmen Rum-Birnen und Matcha-Sahne

Zutaten für zwei Personen

Für den Ofenpfannkuchen:
 1 Ei
 65 ml Milch
 40 g Mehl
 Prise Salz
 15 g Butter
 Puderzucker, zum Garnieren
 Matcha Pulver, zum Garnieren

Den Backofen auf 210 Grad vorheizen und eine gusseiserne Pfanne darin erwärmen.
 In einer Schüssel das Ei und die Milch gut miteinander verrühren. Mehl sieben, mit der Prise Salz hinzufügen und den Teig für den Ofenpfannkuchen herstellen.
 Die Pfanne mit einem Handtuch aus dem Ofen nehmen und die Butter darin schmelzen lassen. Danach sofort den Teig einfüllen und zurück in den Ofen stellen. Für 13-15 Minuten backen (während der Backzeit darf der Ofen NICHT geöffnet werden!). Wenn alles gut funktioniert, wird sich der Ofenpfannkuchen schön wellen.

Für die Birne
 1 Nashi-Birne
 1 EL Rum
 1 Zitrone
 2 EL Zucker

Die Birne schälen und in Spalten schneiden. Zitrone auspressen.
 In einem kleinen Topf die Birnenspalten mit dem Wasser bedecken und leicht andünsten. Zucker, Rum und 1 TL Zitronensaft hinzufügen und bei geringer Hitze einkochen lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Für die Matcha-Sahne
 100 ml Sahne
 ½ TL Matcha Pulver
 1 TL Zucker

Den Zucker mit dem Matcha Pulver vermischen.
 Die Sahne mit einem Handmixer etwas anschlagen, dann die Matcha-Zucker-Mischung hinzufügen und die Sahne steif schlagen.
 In einem kleinen Schälchen separat anrichten.

Den Ofen-Pfannkuchen mit den Rum-Birnen belegen, mit Puderzucker und Matcha-Pulver garnieren. Die Matcha-Sahne separat anrichten und alles zusammen servieren.