

# 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

Teilen

## 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 Zitronenabriebes 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?**

**Was macht die Ziegenhaltung so besonders?**