



## Benötigte Zutaten

Teig	
240 ml	<b>Premium Alpenmilch</b>
4	Eier
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
130 g	Mehl
25 g	<b>Premium Teebutter</b>
Fülle	
450 g	Erdbeeren (in Stücke)
185 g	Zucker

## Dutch-Baby: Süßspeise mit Erdbeere

Ein Rezept aus Holland präsentiert Fernsehköchin Iris Köck – mit vielen verschiedenen Früchten und einfach in der Zubereitung. Saisonal passend verwendet sie dieses Mal frische Erdbeeren.

### Anleitung

1. Auflaufform bei Ober- und Unterhitze 180 °C vorheizen. Eier mit Vanillezucker und Salz verrühren.
2. Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
3. Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
4. Teig in die Auflaufform gießen und zurück in den Ofen stellen.
5. Bei 210°C ca. 20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Die Hälfte davon mit Zucker pürieren.
6. Auflaufform aus dem Ofen nehmen, nach Belieben Erdbeeraufstrich in der Mitte verstreichen und mit halben Erdbeeren garnieren. Mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp: Nach der Erdbeer-Saison schmeckt Dutch-Baby auch sehr gut mit anderen Früchten der Saison!



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**