



Nusspalatschinken

Zutaten:

4 Stk Dotter
 150 g Mehl
 0.5 l Milch
 1 Prise Salz
 250 g Walnüsse
 0.25 l Schlagobers
 1 TL Zimt
 4 EL Zitronensaft
 1 Pkg Vanillezucker
 30 g Butter
 120 g Kristallzucker
 150 g Schokolade

Zubereitung

Die Dotter mit dem Mehl, der Milch und dem Salz verrühren und einen Palatschinkenteig bereiten. Den Teig eine halbe Stunde rasten lassen. Milch mit der Butter, dem Vanillezucker und dem Kristallzucker gut abrühren und in einem Topf kurz aufkochen lassen. Dann die Nüsse, den Zimt und den Zitronensaft dazugeben und die Füllmasse gut durchrühren. In einer Pfanne etwas Fett erhitzen und dünne Palatschinken aus dem Teig backen. Schokolade fein hacken und im Wasserbad schmelzen, danach den 3 EL Obers gut unterrühren und warm halten. Die fertigen Palatschinken mit der Nussfülle bestreichen und zusammenklappen. Obers steif schlagen und die Palatschinken damit verzieren. Mit Schokosauce übergießen und servieren.



Desserts

