



Palatschinken

Zutaten

Teig

200 g Weizenmehl universal

2 Eier (M)

400 ml Milch

1 Prise Salz

2 TL Vanillezucker

Außerdem

Butterschmalz oder

neutrales Öl zum Backen

Marillenmarmelade

zum Füllen

Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

In einer Schüssel die Eier und rund ein Drittel der Milch (schätzen reicht) mit einem Schneebesen verquirlen.

Mehl und Salz zugeben und zu einem sehr dickflüssigen Teig rühren. In dickflüssigen Teigen haben Klümppchen keine Chance. Unter Rühren die restliche Milch (und Vanillezucker) einrühren bis ein glatter, flüssiger Teig entsteht. Eine Pfanne (flache eignen sich am besten) erhitzen und rund 1 TL Butterschmalz oder Öl in der Pfanne verteilen. Mit einem Schöpflöffel einen Teil der Teigmasse in die Mitte der Pfanne leeren und durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen. Der Pfannenboden soll dünn mit Teig bedeckt sein. Die Palatschinke bei mittlerer Hitze solange backen, bis sie goldgelb ist, wenden und die zweite Seite kurz backen. Für jede weitere Palatschinke etwas Öl zugeben und den Vorgang wiederholen. Falls der Teig mit der Zeit eindickt, noch etwas Milch einrühren.

Die fertigen Palatschinken können auf einem Teller bei niedriger Temperatur (ca. 70 °C) im Backofen warmgehalten werden, während der gesamte Teig zu Palatschinken verarbeitet wird. Die Palatschinken mit Marillenmarmelade bestreichen und zusammenrollen.

Mit Staubzucker bestäuben.



Süßspeisen

