

Rezept

Nuss-Palatschinken

Ein Rezept von Nuss-Palatschinken, am 29.04.2024

Zutaten

1 EL Butter	100 g Mehl
Salz	1 EL Zucker
150 ml Milch	2 Eier (Größe M)
ca. 100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure	50 g Butterschmalz
150 g Walnusskerne	150 ml Milch
1 Päckchen Vanillezucker	2 EL Rum nach Belieben
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter zerlassen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, 1 Prise Salz und den Zucker dazugeben. Mit der Milch glatt rühren. Nacheinander die Eier und die flüssige Butter untermischen. So viel Mineralwasser untermischen, dass ein dünnflüssiger Teig entsteht. Teig 20 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung 125 g Walnusskerne fein mahlen, in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Milch und Vanillezucker dazugeben. Aufkochen und unter ständigem Rühren die Masse in 3-5 Min. leicht dicklich einkochen lassen. Nussmasse nach Belieben mit Rum abschmecken.
3. Den Teig nochmals durchrühren. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Butterschmalz ausstreichen und heiß werden lassen. Jeweils etwas Teig hineingeben. Die Pfanne dabei schwenken, so dass der Boden gleichmäßig dünn mit Teig bedeckt ist. Pfannkuchen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldgelb werden lassen. Auf diese Weise 8 Pfannkuchen backen. Fertige auf einem Teller übereinander stapeln, im Backofen bei 75° warm halten.
4. Die restlichen Walnüsse grob hacken. Die Palatschinken mit der Nussfüllung bestreichen und locker zusammenrollen. Auf Tellern anrichten, hauchdünn mit Puderzucker bestäuben und mit den gehackten Nüssen bestreuen. Sofort servieren.