

Rezept

Palatschinken

Ein Rezept von Palatschinken, am 11.11.2024

Zutaten

Für den Palatschinkenteig

| | |
|---------------------|-------------------------|
| 250 ml Milch | 2 Eier (Größe M) |
| 1 TL Zucker | 1 Prise Salz |
| 140 g Mehl | |

Außerdem

| | |
|--|--|
| 1 EL Butter zum Ausbacken | 8 TL Marmelade (z.B. Johannisbeere, Himbeere) |
| Etwas Zucker oder Puderzucker zum Bestreuen | |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

Teig vorbereiten

1. In einer Schüssel 250 ml Milch, 2 Eier, 1 TL Zucker und 1 Prise Salz verrühren.

2. 140 g Mehl untermischen und ca. 30 Min. quellen lassen.

Palatschinken ausbacken

3. Eine beschichtete Pfanne dünn mit Butter auspinseln und heiß werden lassen. Temperatur auf mittlere Hitze zurückschalten.

4. Ca. $\frac{1}{8}$ des Teiges in die Pfanne gießen und durch rasches Hin- und Herschwenken gleichmäßig dünn verteilen.

5. Ca. 1 Min. braten, bis sich die Unterseite vom Pfannenboden löst, wenden und in $\frac{1}{2}$ Min. fertig braten.

6. Fertige Palatschinken auf einen Teller stapeln und zugedeckt warm halten.

7. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren, dabei vor jedem Palatschinken die Pfanne erneut mit wenig Butter fetten.
-

Palatschinken anrichten

8. Vor dem Servieren gut mit Marmelade bestreichen, einrollen oder zusammenklappen.
-

9. Zucker oder Puderzucker in ein Sieb geben und die Palatschinken fein bestreuen.
-

10. Warm genießen!