

Rezept

# Palatschinken

Ein Rezept von Palatschinken, am 29.03.2023

## Zutaten

### Für den Palatschinkenteig

**250 ml** Milch

**1 TL** Zucker

**140 g** Mehl

**2** Eier (Größe M)

**1 Prise** Salz

### 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!