

Rezept

Palatschinken mit Vanilleeis

Ein Rezept von Palatschinken mit Vanilleeis, am 04.10.2024

Zutaten

| | |
|-------------------------|--------------------------------|
| 200 g Mehl | 350 ml Milch |
| 3 Eier (Größe S) | 50 g Zucker |
| 1 Prise Salz | 50 g Butter zum Braten |
| 2 EL Puderzucker | 4 Kugeln Vanilleiscreme |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel füllen, die Milch mit einer Gabel nach und nach untermischen. Zuletzt Eier, Zucker und 1 Prise Salz untermischen. Die Schüssel zugedeckt beiseite stellen, den Teig etwa 30 Min. quellen lassen.
2. Den Backofen auf 75° vorheizen. Für jede Palatschinke (Pfannkuchen) in einer Pfanne etwas Butter erhitzen, mit einer Schöpfkelle eine Portion Teig eingießen, rasch in der Pfanne verteilen und den Pfannkuchen auf beiden Seiten hellbraun werden lassen. Die fertigen Palatschinken aufrollen und im vorgeheizten Ofen warm halten. Wenn alle fertig gebacken sind, auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit Vanilleeis servieren.