

EINFACHES PALATSCHINKENREZEPT



250	g	Mehl
0.5	l	Milch
2	Stk	Eier (Größe M)
1	Prise	Salz
1	Schuss	Öl (oder Butter für die Pfanne)

Zutaten zum Bestreichen und Bestreuen

1	EL	Staubzucker
4	EL	Marmelade

- 1** Für die **Palatschinken** zuerst Mehl, Milch, Eier und Salz mit dem Schneebesen in einer Schüssel glatt rühren. Ca. 10 Minuten stehen lassen, dadurch wird der Teig etwas dicker und danach nochmals gut durchrühren.
- 2** Sollte der Palatschinkenteig zu dick sein, mit etwas Mineralwasser oder Soda verdünnen.
- 3** In einer beschichteten Pfanne einen Schuss Öl erhitzen (das Öl soll ganz heiß sein, aber nicht zu rauchen beginnen, dann gelingt die erste Palatschinke sofort). Dann etwas Teig (am besten mit einem Schöpfer) mittig in die heiße Pfanne hineingegeben. Die Pfanne dabei immer wieder schwenken, sodass der Boden gleichmäßig dünn mit Teig bedeckt ist.
- 4** Mit dem Pfannenwender die Palatschinke mehrmals wenden und von beiden Seiten goldgelb ausbacken.
- 5** Die inzwischen fertig gebackenen Palatschinken im Backofen bei ca. 60 Grad Ober-/Unterhitze warm halten.
- 6** Mit beliebigen Zutaten (Marmelade, Nutella, Schinken & Käse etc.) die Palatschinken bestreichen bzw. belegen und zusammenrollen.

Die fertigen Palatschinken mit Staubzucker bestäuben und nach Belieben garnieren - z. B. mit Früchten.

Palatschinken gibt es natürlich nicht nur in süßer Form, man kann diese köstlichen Teigstücke auch herhaft mit Faschiertem, Gemüse usw. füllen und anschließend **panieren**.

Damit der Teig schön locker wird, Mineralwasser mit Kohlensäure oder auch Sekt dazugeben. Man kann ihn auch mit Buttermilch oder Schlagobers noch ein bisschen verfeinern.

Am besten eignet sich für Palatschinken glattes Mehl.

Für den perfekten Palatschinken nimmt man eine Gusseisen-Pfanne zum Ausbacken. Sie gibt die Hitze gleichmäßig ab und es entstehen feine Röstaromen und eine schöne, goldene Teigfärbung. Gusseiserne Pfannen sind übrigens auch für den Induktionsherd geeignet.