

Palatschinken Grundrezept



150 g Mehl (glatt)
2 Stk. Eier
250 ml Milch
1 EL Butter (geschmolzen)
1 Prise Salz
4 EL Butter (zerlassen, zum
Herausbacken)

Zubereitung:

1. Für den Teig die Eier aufschlagen und gut verquirlen. Die Milch mit dem Mehl rasch glatt rühren, die Eier einmengen und alles mit einer Prise Salz versehen.
2. Die geschmolzene Butter langsam unterrühren. Sollten im Palatschinkenteig Mehlklumpen sein, den Teig durch ein großes Sieb streichen.
3. Eine flache Pfanne (ideal sind Palatschinken-Pfannen) erhitzen und etwas Butter zerlassen. Mit einem Schöpflöffel soviel Teigmasse einfüllen, dass der Boden gerade dünn bedeckt ist. In die Mitte einleeren und durch Herumschwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen.
4. Die Palatschinke nun auf einer Seite goldbraun werden lassen. Dabei mit mittlerer Hitze arbeiten. Lässt sich die Palatschinke in der Pfanne gut rütteln, kann man sie wenden.
5. Die zweite Seite ebenfalls goldbraun werden lassen.
6. Den gesamten Teig auf diese Weise aufbrauchen.
7. Die fertigen Palatschinken bis zu Füllung warm stellen.