

Marie von Rokitanskys

Professional

Marillenpalatschinken

Griß di Rezepte

Hausmannskost

Österreichisch

Palatschinken



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Für den Palatschinkenteig Mehl mit Milch und Salz verrühren. Eier zugeben, kräftig einrühren. Einen Esslöffel Öl in einer Pfanne gleichmäßig verteilen und erhitzen. Teig eingießen. Pfanne drehen und den Teig gleichmäßig verlaufen lassen, so dass der Pfannenboden zur Gänze bedeckt ist. So lange erhitzen, bis die Oberfläche trocken und die Unterseite gebräunt ist. Palatschinke behutsam lösen und in einem Schwung wenden. Auf der zweiten Seite erhitzen, bis sie goldbraun ist. Palatschinken mit Marillenmarmelade bestreichen, einrollen und mit Staubzucker bestreuen.

ZUTATEN

150 g glattes Mehl

250 ml Milch

3 Eier

Salz

Marillenmarmelade

Staubzucker

Öl