

Palatschinken

Ihr braucht dazu:

- ✓ 300g Mehl
- ✓ 400ml Milch
- ✓ 100ml Mineralwasser
(prickelnd)
- ✓ 3 Eier
- ✓ 1 EL Zucker
- ✓ 1 Prise Salz



Und so geht's:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten
Sollten im Palatschinkenteig Mehlklumpen sein, den Teig durch ein großes Sieb streichen.

Eine beschichtete Pfanne (ideal wäre eine Palatschinken-Pfanne) erhitzen und etwas Butter oder Öl zerlassen. Die Teigmasse in die Pfanne füllen, dass der Boden gerade dünn bedeckt ist. (am Besten in der Mitte einfüllen und durch Schwenken gleichmäßig verteilen)

Die Palatschinke auf einer Seite goldbraun werden lassen – löst sich der Rand, kann man sie wenden und ebenfalls goldbraun werden lassen.

Danach könnt Ihr sie nach Eurem Geschmack füllen. Wir bevorzugen Nutella, Schokosauce, Erdbeermarmelade, ...
oder auch mal pikant: z.B. mit einem Kräuteraufstrich und geräuchertem Lachs ...
bleiben welche übrig, könnt Ihr diese zu Frittaten schneiden und die Suppe geben, oder auch einfrieren ...



Gutes Gelingen! 