



# Palatschinken

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet

Mise au place ca. 0.25 Minuten

Kochzeit ca. 0.20 Minuten



Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

## Palatschinken

140 gr. Mehl  
2 1/2 dl Milch  
3 Stk. Eier  
1 Prise Salz

Bratfett

Mehl mit  
Teilmenge der Milch und  
Eier

zu einem Teig rühren. ca. 15- 20 Minuten stehen lassen  
wenn nötig mit etwas Milch wieder dünnflüssig  
Wenig Fett in (kleiner) Bratpfanne heiss werden lassen, so viel Teig hineingiessen, dass der Boden dünn bedeckt ist . (Durch Schwenken der Pfanne gleichmässig verteilen.)

Eine Seite zuerst bei starker, dann bei mässiger Hitze hellbraun backen, schnell umdrehen, dann die zweite Seite bei mässiger Hitze hellbraun backen.

150 gr. Marillenmarmelade (Aprikosen)  
Alu-Folie

Staubzucker

Jede Palatschinke noch heiss mit Marmelade bestreichen, zusammenrollen (nicht klappen). Fertige Palatschniken auf vorgewärmtem Teller übereinanderschichten mit Alu-Folie bedecken und im vorgewärmtem Backofen warm halten bis der gesamte Teig verarbeitet ist.

Die Paltschinke auf vorgewärmtem Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen, und sofort servieren.

## Glacée -Beilage

Marillen-Glacée

Mit Melonen-Ausstecher 3 Kügelchen formen und auf sep. Schälchen im Tiefgefrierer zwischenlagern. Vor dem Servieren der Palatschinke auf den Teller geben.

2 Stk Aprikosenschnitze getrocknet  
Marillenmarmelade

in schmale Streifen schneiden und zur Dekoration auf die Glacée geben.  
als Fablecks auf den Teller geben