# Erdäpfel Palatschinken

Die Erdäpfel Palatschinken sind eine einfache Hausmannskost. Ein rasches, schnelles Rezept das man ausprobieren sollte.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Erdäpfel mehlig |
| 5 Stk. | Eier |
| 250 ml | Milch |
| 50 g | Vollkornmehl |
| 1 Prise | Salz |
| | Pflanzenöl |

## Zubereitung

1. Zuerst die Erdäpfel für die **Erdäpfel Palatschinken** kochen, schälen und heiß durch eine Erdäpfelpresse drücken.

2. Mit den Eiern, Mehl, Milch und Salz zu einem Teig verrühren. Den Teig 15 Minuten rasten lassen. Sollte er zu dick sein noch etwas Milch hinzu rühren.

3. Ein wenig Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und nacheinander die Palatschinken von beiden Seiten backen.

## Tipp

Die Erdäpfel Palatschinken mit Topfen Kräuter Fülle, Tomatensauce oder einfach klassisch mit Marmelade füllen.