Kleine Palatschinken mit Beeren

Die kleinen Palatschinken mit Beeren sind eine köstliche Nachspeise. Aber auch zum Frühstück werden die Pancakes mit den vitaminreichen Früchten gerne verzehrt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

4 Stk.	Eier
50 g	Zucker
150 g	Sauerrahm
100 g	Mehl
1 Prise	Salz
2 EL	Butter
400 g	Beerenmischung (frisch oder TK)

Zubereitung

1. Für die **kleinen Palatschinken mit Beeren** zuerst die Eier trennen, das Eiklar zu Eiweiß schlagen. Zucker hinzugeben und weiter steif schlagen. In einer zweiten Schüssel Eidotter und Sauerrahm verschlagen. Mehl und Salz zugeben und den Teig glatt rühren. Ein Drittel des Eischnees langsam untermischen, den Rest vorsichtig unterheben.

2. Bei mittlerer Hitze etwas Butter in einer Pfanne zerlassen. Aus jeweils 2-3 Esslöffel Teig kleine Palatschinken backen. Sobald der Teig stockt, wenden und die zweite Seite goldbraun backen. Nach und nach weitere Palatschinken backen und warm stellen. Auf Teller anrichten und mit den gemischten Beeren servieren.

Tipp

Zum Warmhalten der kleinen Palatschinken einfach übereinanderstapeln, und bis zum Servieren bei geringer Hitze in den Backofen stellen. Zusätzlich mit Kokosstreusel garnieren oder mit Staubzucker

und Zimt bestäuben.