Palatschinken mit Marmelade

Mit diesem Rezept ist die Zubereitung köstlicher Palatschinken mit Marmelade nicht schwer. Man kann sie auch mit herzhaften Zutaten füllen wie Schinken oder Käse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

250 ml	Milch
150 g	Mehl
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
2 EL	Butter (Zum Backen)
5 EL	Staubzucker
10 TL	Marmelade

Zubereitung

1. Die **Palatschinken mit Marmelade** sind viel mehr als ein beliebtes Kindergericht. Mit der Zubereitung des Teigs starten. Milch in eine Schüssel geben und Eier einrühren. Portionsweise Mehl hinzugeben. Ein wenig Salz rundet den Teig ab, der gut vermengt für 30 Minuten ruhen sollte, bis er weiterverarbeitet wird.

2. Den Teig kräftig durchrühren, bevor Butter in einer Pfanne erhitzt wird. Ein Viertel der Teigmasse in die Pfanne gießen und mit kreisenden Bewegungen gleichmäßig verteilen.

3. Palatschinken goldbraun werden lassen und mit einem Bratenwender auf die andere Seite drehen. Die anderen Palatschinken auf dieselbe Weise backen und in Alufolie einschlagen. So bleiben sie warm und erhalten das volle Aroma bis zum Anrichten.

4. Dann die Palatschinken mit Marmelade bestreichen und einrollen. Vor dem Servieren noch mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Nach Belieben die Palatschinken mit Ahornsirup, Honig, Erdnussbutter oder Schokocreme dekorieren.