# Palatschinken mit Mascarpone-Erdbeerfüllung

Schokoladiger Erdbeertraum unter leckerer Eierkuchenhaube ... das Rezept für Palatschinken mit Mascarpone-Erdbeerfüllung sorgt garantiert für beste Laune!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 45 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 450 g | Erdbeeren |
| 50 g | Staubzucker |
| 1 TL | Zitronensaft |
| 1 Packung | Vanillesaucenpulver |
| 100 g | Mascarpone |
| 100 g | Schlagobers |
| Nach Belieben | Schokosauce (zum Garnieren) |

### Für den Palatschinkenteig

| | |
|---|---|
| 300 ml | Milch |
| 2 Stk. | Eier |
| 1 Prise | Salz |
| 80 g | Zucker |
| 180 g | Mehl |
| 2 EL | Öl |

## Zubereitung

1. Für die Palatschinken mit Mascarpone-Erdbeerfüllung zuerst den Palatschinkenteig zubereiten: Die Eier in eine Schüssel schlagen. Milch, Salz und Zucker zufügen und mit dem Schneebesen sorgfältig schaumig schlagen. Nach und nach das Mehl unterrühren, bis der Teig glatt und gleichmäßig ist. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Beeren verlesen, vorsichtig waschen, trockentupfen und gründlich putzen. Die Hälfte der Erdbeeren abnehmen und in Viertel schneiden, zur Seite stellen. Die restlichen Beeren grob hacken, in eine Schüssel geben. Staubzucker, Vanillesaucenpulver und Zitronensaft zufügen, alles mit dem Stabmixer pürieren. Die Mascarpone unterheben, das Schlogobers steif schlagen und unter die Ceme heben.

3. Nach der Ruhezeit eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Palatschinken darin nacheinander ausbacken. Den Teig immer in die Mitte der Pfanne gießen und diese schnell schwenken, sodass sich der Teig gut verteilt. Die fertigen Palatschinken aus der Pfanne heben, auf Teller setzen und mit Alufolie abdecken, damit sie warm bleiben.

4. Die Palatschinken jeweils zur Hälfte mit der Creme bestreichen, die geviertelten Erdbeeren darüber verteilen und einrollen. Mit der Schokosauce dekorieren und schnell servieren.

## Tipp

Die Palatschinken mit Erdbeer-Mascarponefüllung kann man auch mit anderen Früchten zubereiten.