Palatschinken mit Schokocreme oder Vanilleeis

Man muss ja nicht jeder Versuchung widerstehen! Leckeres Rezept für Palatschinken mit Schokocreme oder Vanilleeis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

2 Stk.	Eier
60 g	Mehl
60 ml	Milch
60 ml	Wasser
1 Prise	Salz
1 EL	Fett (zum Ausbacken)
1 EL	Butter (zum Ausbacken)
	Vanilleeis (als Alternative zur Schokocreme verwenden)

Für die Schokocreme

500 g	Mascarpone
100 g	Bitterschokolade
100 g	Nougatschokolade

Zubereitung

1. Für die **Palatschinken mit Schokocreme oder Vanilleeis** zuerst den Teig herstellen: Milch, Eier und Salz verrühren.Mehl und Mineralwasser nach und nach einrühren. So lange schlagen, bis der Teig glatt ist.

2. Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen und eine dünne Teigportion eingießen. Goldbraun anbacken lassen, vorsichtig wenden, kurz warten, herausnehmen, warm stellen. Wieder etwas Fett in die Pfanne geben und die nächste Palatschinke backen. Wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

3. Die Schokofüllung zubereiten: Ein Wasserbad ansetzen. Bitterschokolade sowie Nougatschokolade über dem Wasserdampf langsam schmelzen, dabei mehrmals umrühren.

4. Die geschmolzene Schokolade zur Seite stellen und kurz abkühlen lassen. Die Hälfte der Mascarpone in eine Schüssel geben, die geschmolzene Schokolade zufügen und zu einer glatten Masse verrühren. Die übrige Mascarpone unterheben.

5. Die Palatschinken mit der Schokocreme bestreichen und aufrollen. Statt mit Schokocreme wahlweise mit Vanilleeis füllen und die Creme auf dem Teller anrichten.

Tipp

Die Palatschinken mit Schokocreme oder Vanilleeis kann man zusätzlich mit karamellisierten Nüssen garnieren und mit Staubzucker bestreuen.