Zimtpalatschinken mit Birnenfülle

Ein Rezept für die ganze Familie! Wo diese auch gerade verstreut ist - beim Duft von Zimtpalatschinken mit Birnenfülle und Zimt versammeln sich alle ganz schnell um den Esstisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

4 Stk.	Birnen
1 Schuss	Zitronensaft
1 Schuss	Grand Marnier
1 TL	Maisstärke
2 EL	Rosinen (eingeweichte)
1 Prise	Zucker
2 EL	Butter
1 Prise	Zimt
6 EL	Schokolade (gerieben)

Für den Palatschinkenteig

200 g	Mehl (glatt)
2 Stk.	Eier
400 ml	Milch
100 ml	Mineralwasser
1 TL	Zimt
1 Schuss	Öl
1 Prise	Salz
1 EL	Öl (zum Backen)

Zubereitung

1. Zuerst die Füllung für den **Zimtpalatschinken mit Birnenfülle** zubereiten: Die Birnen schälen und in Spalten teilen, dabei entkernen. Butter in einen Topf geben und schmelzen, Birnen darin kurz anrösten. Ablöschen mit dem Grand Marnier. Dann die Rosinen zufügen und nach Wunsch etwas Zucker unterrühren. Einen großzügigen Schuss Zitronensaft einrühren. Den Topf abdecken und die Birnen weiter dünsten lassen, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist. Sie sollen aber nicht so weich werden, dass sie zerfallen.

2. Die Maisstärke mit sehr wenig kaltem Wasser glatt verrühren. In den Topf rühren, die Füllung noch etwas einkochen lassen. Dann vom Herd ziehen, den Deckel nicht abnehmen. Während der Garzeit Eier mit Mehl, gesiebtem Zimt, Mineralwasser, Milch, etwas Salz und einen Schuss Öl glatt verrühren. Etwa 15 Minuten ruhen lassen.

3. Eine Palatschinken-Pfanne mit wenig Öl auspinseln und erhitzen. Eine Teigportion vorsichtig eingießen und die Pfanne schwenken, damit sich der Teig verteilt. Goldgelb backen lassen, dann wenden und herausnehmen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist. Den fertigen Palatschinken in Alufolie warm halten. Zum Anrichten die Palatschinken mit der warmen Birnenfüllung belegen, die Ränder freilassen. Mit Nüssen, Schokolade oder Zimt bestreuen. Zweifach zusammenlegen und servieren.

Tipp

Die Zimtpalatschinken mit Birnenfülle kann man auch mit anderen Obstsorten zubereiten. Mit Schlagobers schmecken sie noch besser.