

Dinkel Eispalatschinke

Die leckeren Dinkel Eispalatschinen sind vor allem für Allergiker geeignet.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 10 min



Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

140 g	Dinkelvollkornmehl
3 Stk.	Eier
200 ml	Milch
100 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure
1 Prise	Salz

Fülle

500 ml	Vanilleeis
250 ml	Schlagobers
1 TL	Staubzucker
	Schokoladensauce

Zubereitung

1. Für die **Dinkel Eispalatschinke** das Dinkelvollkornmehl, Eier, Milch, Mineralwasser und Salz in eine Schüssel geben, und mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren. Danach den Teig zirka 10 Minuten quellen lassen.
2. Das Öl in einer Pfanne geben, Teig dünn einfließen lassen und backen. Die Dinkel Palatschinke wenden und auch die zweite Seite kurz backen.
3. Den Schlagobers mit dem Staubzucker schlagen.
4. Die fertigen Palatschinen auf je einen Teller legen, mit Eis belegen und zusammenklappen. Mit Schlagobers und der Schokoladensauce garnieren und servieren.

Tipp

Zusätzlich können die Dinkel Eispalatschinken noch mit frischem Obst der Saison dekoriert werden.