

# Dinkel Eispalatschinke

Die leckeren Dinkel Eispalatschinken 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.	<a href="#">Eier</a>
200 ml	Milch
100 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Fülle

500 ml	<a href="#">Vanilleeis</a>
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 TL	Staubzucker
	<a href="#">Schokoladensauce</a>

## 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 Palatschinken 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.