

# Dinkelpalatschinken mit Marillenmarmelade

Das klassische Rezept für Eierkuchen einmal anders: Die Dinkelpalatschinken mit Marillenmarmelade haben einen wunderbar intensiven Geschmack.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
250 ml	<a href="#">Sojamilch</a>
120 g	Dinkelmehl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 EL	Butterschmalz
10 EL	<a href="#">Marillenmarmelade</a>

## Zubereitung

1. Zu Beginn werden Mehl und Sojamilch für die **Dinkelpalatschinken mit Marillenmarmelade** zu einer glatten Masse verrührt. Danach die Eier und etwas Salz unterrühren und 20 Minuten quellen lassen.
2. Anschließend Butterschmalz in einer Pfanne zerschmelzen lassen und den Teig portionsweise einfüllen. Zu dünnen Palatschinken ausbacken.
3. Am Ende die Dinkelpalatschinken mit Marillenmarmelade füllen und zusammenrollen.

## Tipp

Beim Anrichten die Dinkelpalatschinken mit Marillenmarmelade mit Staubzucker bestäuben.