Eispalatschinke

Dieses einfache Rezept für Eispalatschinke ist lecker, preiswert und gelingt auch Kochanfängern ohne Probleme.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

Für den Teig

160 g	Mehl (glattes)
3 Stk.	Eier
250 ml	Milch
	Pflanzenöl (oder Butterschmalz für die Pfanne)
1 Prise	Salz

Für die Garnitur

550 ml	Vanilleeis
Nach Belieben	Schlagobers
Nach Belieben	Schokoladensauce (oder Karamellsauce)

Zubereitung

1. Für die Eispalatschinke aus Mehl, Eiern, Salz und Milch einen glatten Teig rühren. Öl (oder Butterschmalz) in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin portionsweise zu Palatschinken backen.

2. Dazu immer so viel Teig in die Pfanne gießen, bis der Boden bedeckt ist und den Teig goldbraun stocken lassen. Dann vorsichtig wenden und auch die andere Seite goldbraun backen. Die fertigen Palatschinken warm stellen, bis der komplette Teig verarbeitet ist.

3. Schlagobers steif schlagen. Palatschinken zusammen mit Vanilleeis, Schlagobers und

Schokoladensauce (alternativ: Karamellsauce) anrichten und sofort servieren.

Tipp

Die Eispalatschinke nach Belieben mit Bananenscheiben oder anderen Obststücken füllen.