Erdbeer-Palatschinken

Die Erdbeer-Palatschinken sind ein weiteres Rezept für die beliebte österreichische Süßspeise. Diese köstliche Nachspeise schmeckt nicht nur Kinder.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

250 g	Erdbeeren
0.5 EL	Limettensaft
1 TL	Zucker
100 ml	Schlagobers
1 EL	Vanillezucker
	Erdbeermarmelade
	Staubzucker

Zubereitung

1. Die beliebten **Erdbeer-Palatschinken** werden mit frisch gepflückten Erdbeeren zubereitet, eine wahre Gaumenfreude. Dafür zuerst die Palatschinken vorbereiten, wie das geht, seht ihr **hier**.

2. Aus dem Teig wie beschreiben hintereinander die Palatschinken backen und im Backrohr warm halten.

3. Die Erdbeeren waschen und zerkleinern. Mit Limettensaft und Zucker in einer kleinen Schüssel marinieren.

4. Das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die Palatschinken mit der Erdbeermarmelade bestreichen. Schlagobers in einem Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Hälfte der Palatschinken damit bespritzen. Die marinierten Erdbeeren darauf verteilen und zusammen klappen. Mit Staubzucker bestäuben und zusätzlich noch mit Beeren dekorieren.

Tipp