

Gefüllte Palatschinken

Die gefüllten Palatschinken runden ein gutes Essen erst ab und mit diesem Rezept schafft man bestimmt Eindruck.

Verfasser: JOYA

Arbeitszeit: 35 min

Gesamtzeit: 35 min



Foto: JOYA

Zutaten

450 ml	Joya Soja Drink Pur (bzw. Hafer- oder Reis-Drink)
200 g	Mehl
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Schuss	Öl
500 g	Marillen ((Aprikosen) aus der Dose oder frisch)
1 TL	Butter (oder Margarine)
2 TL	Zitronensaft
0.25 TL	Zimt
100 g	Preiselbeerkompott
1 Packung	Vanillesoßen-Pulver
2 EL	Zucker
500 ml	Joya Soja Drink Pur

Zubereitung

1. Mit dem Handmixer den Soja Drink, Mehl, Eier und 1 Prise Salz glatt rühren. Eine beschichtete Pfanne dünn mit Öl ausstreichen. Einen kleinen Schöpfer Teig in die Pfanne

gießen.

2. Teig durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen. Palatschinken auf beiden Seiten knusprig braten, zugedeckt im Ofen warm halten, bis der gesamte Teig verbraucht ist. Wenn der Teig zu dick ist, noch etwas Soja Drink Pur untermischen.
3. Marillen aus der Dose abtropfen lassen, in kleine Spalten schneiden. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Marillen darin anbraten, mit Zimt und Zitronensaft würzen.
4. Palatschinken mit Marillen und Preiselbeerkompott füllen. Vanillesoße nach Packungsanleitung mit dem Joya Soja Drink Pur zubereiten. Palatschinken mit heißen Marillen, Preiselbeer-Kompott und Vanillesoße anrichten.

Tipp

Die gefüllten Palatschinken noch mit einem Tupfer Schlagobers garnieren.