

Kleine Palatschinken mit Kirschsauce

Die kleinen Palatschinken mit Kirschsauce sind eine wunderbare Nachspeise und schmeckt einfach allen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

für die Palatschinken

2 Stk.	Eier
200 g	Mehl
200 g	Milch
2 EL	Zucker
1 TL	Backpulver
1 TL	Vanillezucker
1 TL	abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
1 Prise	Salz
	Öl

für die Kirschsauce

2 Gläser	Schattenmorellen
4 EL	Speisestärke
2 EL	Zucker
10 ml	Espresso

Zubereitung

1. Um kleine **Palatschinken mit Kirschsauce** zuzubereiten, beginne damit, die Eier zu trennen. Schlage das Eiklar mit einer Prise Salz zu festem Eischnee. In einer anderen Schüssel vermische die Eidotter mit Zucker, Vanillezucker, Milch und dem erfrischenden Zitronenabrieb, bis eine luftig-schaumige Masse entsteht. Für den Teig vermengst du das Mehl mit dem Backpulver und hebst abwechselnd die Mehlmischung und den Eischnee unter die vorbereitete Masse. Erhitze etwas Öl in einer Pfanne und gieße den Teig portionsweise hinein, um beidseitig goldbraune, köstliche kleine Palatschinken zu backen.
2. Die Kirschsauce verleiht diesem Gericht eine unwiderstehliche Note. Lass die Kirschen abtropfen und rühre den Saft mit Zucker und Stärke glatt. Unter ständigem Rühren bringst du die Mischung zum Kochen und lässt sie kräftig für etwa 2 Minuten köcheln. Füge dann die Kirschen, Schokolade und Espresso hinzu, wobei die Schokolade sich im Kompott verführerisch auflöst. Serviere die kleinen Palatschinken mit großzügigen Portionen dieser verlockenden Kirschsauce. Nach Belieben kannst du sie noch mit Staubzucker bestäuben und dich auf ein himmlisches Geschmackserlebnis vorbereiten. Guten Appetit!

Tipp

Die kleinen Palatschinken mit Kirschsauce noch zusätzlich mit Mandelblättchen garnieren.