Marmelade-Palatschinken

Der klassische Marmelade-Palatschinken gelingt mit diesem einfachen Rezept immer. Mit unterschiedlichen Marmeladensorten kommt Abwechslung auf den Tisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

150 g	Mehl
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
250 ml	Milch
1 EL	Öl
8 EL	Marmelade

Zubereitung

1. Die **Marmelade-Palatschinken** eignen sich sowohl als Hauptspeise, als auch als leckere Zwischenmahlzeit sehr gut. Hierfür zuerst das Mehl in eine Schüssel sieben, hierfür ein feinmaschiges Sieb verwenden. Nun das Salz, die Eier und die Milch schnell vermengen, bis ein flüssiger Teig entsteht. Das Ganze für etwa 15 Minuten quellen lassen.

2. Nun in einer beschichteten Pfanne etwas Butterschmalz bzw. das Öl erhitzen. Den Teig mithilfe eines Schöpflöffels in eine beschichtete Pfanne geben und schnell in der Pfanne verteilen.

3. Jetzt den Teig beidseitig backen, bis er hellgelb ist. Danach die weiteren Palatschinken in Butterschmalz bzw. frischem Öl einzeln backen und warm stellen.

4. Je nach Geschmack eine beliebige Marmelade über die Palatschinken streichen und servieren.

Tipp

Die Marmelade-Palatschinken eignen sich auch sehr gut für einen Kindergeburtstag.