

Mohn-Palatschinken

Fein, schnell und einfach: das Rezept für köstliche Mohn-Palatschinken, auf diesem Bild zusätzlich mit Staubzucker bestreut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

| | |
|---------|------------------------|
| 120 g | Mehl (glatt) |
| 250 ml | Milch |
| 2 Stk. | Eier |
| 1 Stk. | Eidotter |
| 2 TL | Zucker |
| 3 EL | Mohn |
| 2 EL | Öl |
| 1 Prise | Salz |

Zubereitung

1. Die **Mohn-Palatschinken** schmecken kleinen wie großen Genießern. Milch, Eier, Zucker und Salz miteinander verrühren. Das Mehl hinzufügen und alles gut vermischen. Dann den Mohn untermischen. Ca. 20 Minuten ruhen lassen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und Teig einfüllen. Pfanne schwenken, bis der Boden komplett dünn mit Teig bedeckt ist. Wenn sich der Teig leicht lösen lässt, Palatschinken vorsichtig wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldgelb backen.
3. Vor dem Servieren die Mohn-Palatschinken einrollen.

Tipp

Die Mohn-Palatschinken vor dem Einrollen nach Belieben mit einer cremigen Füllung bestreichen

(z.B. Fruchtquark).