Nusspalatschinken

Nusspalatschinken sind nach einer langen Wanderung eine beliebte Mehlspeise in den Berghütten der Alpen. Dieses Rezept lässt sich in wenigen Minuten zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

125 ml	Milch
60 g	Mehl (glatt)
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
1 Schuss	Öl (zum Erhitzen)
100 g	Schlagobers (zum Garnieren)
2 TL	Staubzucker (zum Garnieren)

Für die Nussfülle

110 g	Walnüsse (oder Haselnüsse, gerieben)
100 ml	Milch
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Zimtzucker (braun)
1 Prise	Zimt
1 Prise	Kardamom (gemahlen)

Zubereitung

1. Für den leckeren Nusspalatschinken das Ei mit Milch und Salz aufschlagen. Portionsweise das glatte Mehl unter die Flüssigkeit rühren und eindicken lassen.

2. Milch in einem Topf geben und gemeinsam mit dem Vanillezucker und brauner Zucker für die Nussfülle aufkochen lassen. Nüsse unterrühren und mit Zimt und Kardamom abschmecken.

3. Eine Pfanne auf dem Herd platzieren. Etwas Öl hineingeben und erhitzen. Einen Teil des Teigs einfließen lassen – gerade soviel, dass der Boden der Pfanne bedeckt ist. Nach Möglichkeit den Teig mit einem Teigrechen dünn ausstreichen.

4. Den Palastschinken langsam fester werden lassen und vorsichtig wenden. Beiderseitig goldbraun backen. Teig vollständig aufbrauchen und fertige Palatschinken auf einem großen Teller aufeinanderlegen. Nussfülle jeweils auf den Palatschinken streichen und diesen einrollen.

5. Die Rollen auf einem Teller platzieren. Obers streif schlagen und den Palatschinken mit kühlem Schlagobers und Staubzucker garnieren.

Tipp

Der Geschmack des Nusspalatschinken lässt sich über die Zugabe von Nussschnaps oder Likör intensivieren. Den Nusspalatschinken eventuell mit Schokosauce übergießen.