

# Omas Mohnpalatschinken

Mohnpalatschinken aus Omas altem Kochbuch gelingen einfach. Die köstliche Süßspeise, mit Marmelade serviert ist bei Groß und Klein beliebt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

240 ml	Vollmilch
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 EL	Feinkristallzucker
1 Stk.	Vanilleschote
180 g	Weizenmehl
3 EL	<a href="#">Mohn</a>
1 TL	Zitronenabrieb (Bio-Zitrone Schale unbehandelt)
2 EL	Butterschmalz (oder Butter)

## Zubereitung

1. Für **Omas-Mohnpalatschinken** die Eier mit Vollmilch, Zucker, Vanillemark einer ausgekratzten Vanilleschote verquirlen. Das Mehl und Mohn hinzufügen und zu einem glatten, dünnflüssigen Palatschinkenteig verrühren. Den Zitronenabrieb einer halben Bio-Zitrone einrühren und den Teig zirka 15-20 Minuten ruhen lassen.
2. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und den Teig portionsweise zu feinen, goldgelben Palatschinken ausbacken.

## Tipp

Omas-Mohnpalatschinken klassisch mit Marmelade bestreichen oder mit Beeren, Früchte, Apfelmus, Fruchjoghurt oder Kompott servieren.