# Orangenpalatschinken

Ein fantastisches Rezept für fruchtigen Orangenpalatschinken - unbedingt ausprobieren und genießen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 40 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 125 ml | Milch |
| 70 g | Mehl (glatt) |
| 1 Stk. | Ei |
| 0.5 TL | Kristallzucker |
| 1 Prise | Salz |
| 1 EL | Öl (zum Backen) |
| 1 EL | Staubzucker (zum Bestreuen) |

### Für die Fülle

| | |
|---|---|
| 110 ml | Schlagobers |
| 1 EL | Staubzucker |
| 2 cl | Rum |
| 1 Stk. | Orange (Schale) |
| 2 Stk. | Orangen |

## Zubereitung

1. Die **Orangenpalatschinken** sind schnell zuzubereiten. Hierfür Milch, Ei, Kristallzucker und Salz verrühren und dann mit dem Mehl mischen.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und etwa ein Viertel des Teigs vorsichtig hineingießen. Durch Schwenken den Teig gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Palatschinken auf beiden Seiten goldgelb backen und herausnehmen. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis der gesamte

Teig verbraucht wurde.

3. Orangen schälen, putzen und kleine Orangenfilets auslösen. Steif geschlagenes Schlagobers mit abgeriebener Orangenschale, Staubzucker und Rum vermengen und die Palatschinken gleichmäßig mit der Creme bestreichen.

4. Die Orangenfilets darauf verteilen und die Palatschinken vorsichtig rollen. Auf vorgewärmten Tellern die Orangenpalatschinken anrichten und mit Staubzucker bestreut servieren.

## Tipp

Zu den Orangenpalatschinken jeweils eine Kugel Vanilleeis servieren.