

## Palatschinken gefüllt mit Apfelkompott

Ein typisches Rezept für Kinder: Die Palatschinken gefüllt mit Apfelkompott schmecken aber auch großen Genießern sehr gut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



## Zutaten

1 kg	Äpfel
120 g	Zucker
3 EL	Zitronensaft
200 ml	Apfelsaft
3 Stk.	<u>Eier</u>
200 ml	Milch
100 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
Nach Belieben	Butter (zum Ausbacken)

## **Zubereitung**

- 1. Für die Palatschinken gefüllt mit Apfelkompott die Eier mit Milch verquirlen. Mehl mit Backpulver, Vanillezucker und 1/5 des Zuckers mischen. Mit der Eier-Milch zu einem geschmeidigen Teig verrühren und 15 Minuten ruhen lassen.
- 2. Währenddessen die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und klein würfeln. Zusammen mit dem restlichen Zucker, dem Apfel- und Zitronensaft in einem Topf erhitzen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- 3. Butter in einer Pfanne zerlassen und aus dem Teig darin portionsweise goldbraune Palatschinken backen. Herausnehmen, gleichmäßig mit Apfelkompott füllen und sofort



servieren.

## Tipp

Die Palatschinken gefüllt mit Apfelkompott vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.