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.	Eier
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.