# Palatschinken-Grundrezept

Ein unkompliziertes Rezept für die schnelle Küche. Mit dem Palatschinken-Grundrezept kann man die leckere Eierspeise mal süß, mal deftig zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 150 g | Mehl (glatt) |
| 2 Stk. | Eier |
| 250 ml | Milch |
| 1 EL | Butter (geschmolzen) |
| 1 Prise | Salz |
| 4 EL | Butter (zerlassen, zum Herausbacken) |

## Zubereitung

1. Das **Palatschinken Grundrezept** ist sowohl bei Erwachsenen als auch bei Kindern sehr beliebt. Hierfür zuerst die Eier aufschlagen und verquirlen. In einer weiteren Schüssel das Mehl und die Milch schnell glatt verrühren. Mehl Mischung heben, Salz hinzufügen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und langsam unter den Teig heben.

2. Etwas Butter in einer flachen Pfanne erhitzen und mithilfe eines Schöpflöffels etwas Teig einfüllen (der Pfannenboden sollte dünn bedeckt sein). Den Teig durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen. Jetzt den Palatschinken auf einer Seite solange braten, bis er eine goldbraune Farbe hat. Nun den Teig wenden und auch die zweite Seite goldbraun werden lassen. Aus der Pfanne nehmen und nach Belieben weiterverarbeiten.

## Tipp

Als Beilage zum Palatschinken-Grundrezept eignet sich Apfelkompott sehr gut.