Palatschinken mit Beeren

Die kleinen Palatschinken mit Beeren sind eine süße und fruchtige Leckerei. Ein schmackhaftes Rezept für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

180 ml	Milch
1 Schuss	Mineralwasser
125 g	Mehl
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
0.5 TL	Backpulver
2 EL	Vanillezucker
50 g	Himbeeren
50 g	Erdbeeren
50 g	Heidelbeeren
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Palatschinken mit Beeren** die Milch mit Mineralwasser mischen. Zusammen mit dem Mehl, Salz, Eier, Backpulver und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben. Zu einem Teig verrühren und zirka 20 Minuten quellen lassen.

2. Die Beeren verlesen, die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und den Backofen auf 100 °C vorheizen.

3. In einer kleinen Pfanne etwas Öl erhitzen, mit einer Schöpfkelle einen kleinen Teil vom Teig einfüllen. Mit einige Beeren bestreuen, noch wenig Teig darüber gießen und 3-4 Minuten backen. Danach wenden und einige Minuten weiterbacken. Auf einen feuerfesten Teller legen

und zum Nachziehen für 10 Minuten in das Backrohr geben.

4. Mit dem restlichen Teig weitere kleine Palatschinken zubereiten. Auf Teller anrichten mit Staubzucker bestäuben und genießen.

Tipp

Die kleinen Palatschinken noch zusätzlich mit Beeren garnieren. Dazu ein Vanillejoghurt, Schlagobers oder Vanilleeis reichen.