Palatschinken mit Brombeeren

Immer wieder anders, immer wieder lecker: Bei diesem Rezept werden die Palatschinken mit Brombeeren gefüllt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

260 g	Brombeeren (passieren und als Deko)
1 Glas	Brombeerkonfitüre (zum Einstreichen)

Variante I

250 g	Mehl (glatt)
2 Stk.	Eidotter
3 Stk.	Eier
500 ml	Milch
40 g	Butter (zerlassen)
1 Prise	Salz
1 EL	Butter (zum Backen)

Variante II

120 g	Weizenmehl (glatt)
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
250 ml	Milch
1 EL	Butterschmalz (zum Backen)

Zubereitung

1. Die **Palatschinken mit Brombeeren** werden die Geschmacksnerven bestimmt begeistern.

Die Hälfte von der Milch abnehmen und mit Butter, Ei und Eidotter wie auch Salz und Mehl verrühren.

2. Anschließend die übrige Milch zugeben und die Butter in eine heiße Pfanne geben und schmelzen.

3. Einen Teil des Teiges in die Pfanne gießen und gleichmäßig schwenken, bis diese Seite goldgelb gebacken ist, dann den Palatschinken wenden und die andere Seite ebenso goldgelb backen.

4. Den Palatschinken vor sich legen und mit Brombeerkonfitüre befüllen, zwei Mal einschlagen und aufeinander legen. Den Turm der Palatschinken dann dekorativ auf Tellern anrichten.

Tipp

Vor dem Servieren den Turm der Palatschinken mit passierten Brombeeren verzieren.