Palatschinken mit Haselnusscreme und Eis

Dieses Rezept ist mehr als eine Sünde wert! Bei den Palatschinken mit Haselnusscreme und Eis greift jeder zu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

200 ml	Milch
100 g	Mehl
2 Stk.	Eier
3 EL	Butter
1 Prise	Salz
4 EL	Haselnusscreme
2 EL	Staubzucker
1 Blatt	Minze
4 Kugeln	Vanilleeis

Zubereitung

1. Mit ein wenig Übung gelingen die **Palatschinken mit Haselnusscreme und Eis** bestimmt. Zuerst die Einer trennen.

2. Anschließend eine große Schale zur Hand nehmen. Glattes Mehl und Salz darin vermengen. Portionsweise Milch hinzugießen und Eidotter nacheinander unterrühren. Mit einem Schneebesen luftig schlagen und einige Minuten ruhen lassen.

3. Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Teig portionsweise dünn eingießen und von beiden Seiten zu goldgelben Palatschinken backen. Der erste Versuch kann schon einmal misslingen.

4. Den fertigen Palatschinken mit Haselnusscreme bestreichen und einrollen oder falten.

5. Mit einer Kugel Vanilleeis bestücken und abschließend Staubzucker darüber streuen. Die Palatschinken mit Minze dekorieren und sofort servieren.

Tipp

Anstatt die Palatschinken mit Haselnusscreme zu servieren, kann man natürlich auch Schoko- oder Erdbeersauce und andere Eissorten anbieten.