

Palatschinken mit Mascarpone-Erdbeerfüllung

Schokoladiger Erdbeertraum unter leckerer Eierkuchenhaut ... das Rezept für Palatschinken mit Mascarpone-Erdbeerfüllung sorgt garantiert für beste Laune!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

450 g	Erdbeeren
50 g	Staubzucker
1 TL	Zitronensaft
1 Packung	Vanillesaucenpulver
100 g	Mascarpone
100 g	Schlagobers
Nach Belieben	Schokosauce (zum Garnieren)

Für den Palatschinkenteig

300 ml	Milch
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
80 g	Zucker
180 g	Mehl
2 EL	Öl

Zubereitung

1. Für die Palatschinken mit Mascarpone-Erdbeerfüllung zuerst den Palatschinkenteig zubereiten: Die Eier in eine Schüssel schlagen. Milch, Salz und Zucker zufügen und mit dem Schneebesen sorgfältig schaumig schlagen. Nach und nach das Mehl unterrühren, bis der Teig glatt und gleichmäßig ist. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Beeren verlesen, vorsichtig waschen, trockentupfen und gründlich putzen. Die Hälfte der Erdbeeren abnehmen und in Viertel schneiden, zur Seite stellen. Die restlichen Beeren grob hacken, in eine Schüssel geben. Staubzucker, Vanillesaucenpulver und Zitronensaft zufügen, alles mit dem Stabmixer pürieren. Die Mascarpone unterheben, das Schlogobers steif schlagen und unter die Creme heben.
3. Nach der Ruhezeit eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Palatschinken darin nacheinander ausbacken. Den Teig immer in die Mitte der Pfanne gießen und diese schnell schwenken, sodass sich der Teig gut verteilt. Die fertigen Palatschinken aus der Pfanne heben, auf Teller setzen und mit Alufolie abdecken, damit sie warm bleiben.
4. Die Palatschinken jeweils zur Hälfte mit der Creme bestreichen, die geviertelten Erdbeeren darüber verteilen und einrollen. Mit der Schokosauce dekorieren und schnell servieren.

Tipp

Die Palatschinken mit Erdbeer-Mascarponefüllung kann man auch mit anderen Früchten zubereiten.