Palatschinken mit Powidl & Zimtschaum

Die Palatschinken mit Powidl & Zimtschaum sind ein Dessert für Feinschmecker. Das Rezept wird auch deine lieben Gäste begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

Nach Belieben	Öl (für die Pfanne)

Für die Palatschinken

250 g	Mehl
4 Stk.	Eier
0.5 l	Milch
1 Prise	Salz
1 Schuss	Mineralwasser mit Kohlensäure

Zum Bestreichen

Nach Belieben	Powidl

Für den Zimtschaum

2 Stk.	Eigelbe (frische)
30 g	Zucker
0.5 TL	Zimt
30 ml	Amaretto

Zubereitung

1. Für die **Palatschinken mit Powidl & Zimtschaum** zuerst den Teig zubereiten. Dazu das Mehl, die Eier, die Milch und das Salz nach und nach in einer Schüssel klümpchenfrei

verrühren (eventuell durch ein Sieb streichen).

2. Diesen nun abgedeckt ca. 10-15 Minuten stehen lassen und dann erst das Mineralwasser kurz unterrühren.

3. Jetzt etwas Öl in der Pfanne erhitzen.

4. Nun eine Kelle Teig der Schüssel entnehmen, in die Pfanne geben und rundherum ausschwenken, bis der Boden der Pfanne dünn mit Teig bedeckt ist.

5. Dann den Teig goldbraun ausbacken, mit einem Pfannenwender vorsichtig wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldbraun ausbacken (die fertigen Palatschinken eventuell bei ca. 60°C Ober/Unterhitze abgedeckt im Backofen warm halten).

6. Für den Zimtschaum die Eigelbe, den Zucker und den Zimt in eine Metallschüssel geben.

7. Die Masse anschließend über einem heißen Wasserbad ca. 3 Minuten mit dem Mixer aufschlagen.

8. Danach den Amaretto einrühren und weitere ca. 8-10 Minuten aufschlagen.

9. Letztendlich die Palatschinken nach Belieben mit Powidl bestreichen, zusammenklappen (oder rollen) und mit etwas Zimtschaum übergießen. Die Masse reicht (je nach Größe und Dicke) für ca. 8 Palatschinken.

Tipp

Die Palatschinken mit Powidl & Zimtschaum schmecken z.B. auch mit Birnen oder Apfelkompott.