Palatschinken mit Vanilleeis

Nicht nur echte Naschkatzen lieben die Palatschinken mit Vanilleeis. Mit diesem Rezept gelingt das feine Dessert garantiert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

250 ml	Milch
2 Stk.	Eier
100 g	Mehl (glatt)
1 Prise	Salz
1 EL	Butter (zum Ausbacken)
7 EL	Marmelade (zum Füllen)
3 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)
260 g	Vanilleeis

Zubereitung

1. Die **Palatschinken mit Vanilleeis** sind ein echter Dessert Klassiker. Milch, Eier, Mehl und Salz miteinander verrühren und 30-60 Minuten ruhen lassen.

2. Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen und etwas Teig hineinfüllen. Die Pfanne schwenken, so dass der ganze Boden mit Teig bedeckt ist. Goldgelb anbacken, dann wenden und auch die andere Seite fertig backen. Herausnehmen und warm stellen. Die restlichen Palatschinken auf die gleiche Art backen.

3. Alle Palatschinken mit Marmelade bestreichen und nach Belieben einrollen oder zusammenklappen. Mit Staubzucker bestreuen und zusammen mit dem Vanilleeis anrichten.

Tipp

Zu Palatschinken mit Vanilleeis sollte man noch Schlagobers reichen.