Palatschinkenteig-Grundrezept

Ein Rezept für unzählige Varianten: Mit dem Palatschinken-Grundrezept ist schnell ein leckeres Gericht gezaubert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

240 g	Mehl
4 Stk.	Eier
500 ml	Milch
2 EL	Zucker
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die unterschiedlichen Variationen dieser beliebten Speise benötigt man das **Palatschinkenteig-Grundrezept**. Zu Beginn die Eier und Milch kräftig verquirlen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen und verrühren. Mit ein wenig Salz abschließen.

2. Das Mehl portionsweise hinzusieben und dabei kräftig rühren, andernfalls entstehen Mehlklümpchen, diese würden beim Verzehr unangenehmen auffallen. Sicherheitshalber kann der Teig nochmals durch ein Sieb gelassen werden. Vor dem weiteren Verarbeiten etwas 30 Minuten aufgehen lassen.

Tipp

Ohne Zucker kann das Palatschinkenteig-Grundrezept auch als Frittatenteig verwendet werden. Zudem lässt sich dieser Palatschinken mit Ahornsirup oder Honig garnieren.