

# 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.	<a href="#">Eier</a>
500 ml	Milch
2 EL	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## 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 unangenehm 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.