Pfirsich-Palatschinken

Die köstlichen Pfirsich-Palatschinken sind eine tolle Süßspeise. Das geniale Rezept ist bei Jung und Alt beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

120 g	Mehl
250 ml	Milch
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
4 Stk.	Pfirsiche
3 EL	Zucker
	Pfirsichmarmelade
	Öl (zum Backen)
	Staubzucker
Nach Belieben	Schokoladensauce

Zubereitung

1. Für die **Pfirsich-Palatschinken** die Milch, Ei, Mehl und Salz vermengen und zu einem Teig rühren.

2. Die Pfirsiche waschen, schälen, halbieren, den Kern entfernen und in schmale Spalten schneiden.

3. Den Zucker in einer Pfanne schmelzen bis er hellbraun ist. Die Pfirsiche zugeben, vorsichtig umrühren. Von der Hitze reduzieren und zudecken.

4. Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Palatschinken backen.

5. Mit Pfirsichmarmelade füllen, auf Teller anrichten und mit den karamellisierten Pfirsichen

servieren. Je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und mit Schokoladensauce dekorieren.

Tipp

Zu den Pfirsich-Palatschinken passt auch hervorragend eine warme Vanillesauce.