

Russische Palatschinken

Die russischen Palatschinken mit Frischkäse sind eine traditionelle Spezialität und werden bereits zum Frühstück verspeist. Das Rezept für die kleinen Pfannkuchen gelingt einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

2 Stk.	Eier
450 g	Frischkäse (körnig, oder Tworog)
30 g	Zucker
1 Prise	Salz
60 g	Mehl (Type 405)
	Öl
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für die **russischen Palatschinken** die Eier und den Frischkäse in einer Rührschüssel gut verrühren. Zucker und Salz unterrühren, zuletzt das Mehl zugeben und gründlich zu einem Teig verarbeiten. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen.
2. Aus dem Teig etwa 10 kleine Palatschinken formen und in Mehl wenden.
3. Etwa Öl auf mittlere Hitze in einer Bratpfanne erhitzen und die kleinen Palatschinken auf jeder Seite zirka 4-5 Minuten goldgelb braten. Das Öl sollte nicht zu heiß sein. Auf Küchenpapier legen und das Fett abtropfen lassen.
4. Die Palatschinken auf Teller anrichten und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Zu den köstlichen russischen Palatschinken frische Beeren oder Obst, Beerenmus oder Marmelade

reichen.