Schokoladen-Palatschinken

Die Schokoladen-Palatschinken sind rasch in der Bratpfanne zubereitet und ein köstlicher Nachtisch für große und kleine Naschkatzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

180 g	Mehl
20 g	Kakaopulver
2 TL	Backpulver
2 EL	Zucker
1 Prise	Salz
200 ml	Vollmilch
3 Stk.	Eier
75 g	Schokolade
	Butterschmalz (oder Pflanzenöl)

Zubereitung

1. Um delikate **Schokoladen-Palatschinken** zuzubereiten die Eier mit Milch und Zucker in einer Schüssel verquirlen. Das Weizenmehl, Backpulver, Kakaopulver und eine Prise Salz hinzugeben und zu einem glatten, klumpenfreien Palatschinken-Teig verrühren. Den Teig zirka 15 Minuten ruhen lassen.

2. Etwas Butterschmalz in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Mit einem Schöpfer portionsweise Teig in die Pfanne geben und beidseitig kleine Palatschinken backen, warm stellen.

3. Die Schokolade über ein heißes Wasserbad schmelzen und die Palatschinken mit der geschmolzenen Schokolade beträufeln und servieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung [hier bestellen]

Tipp

Die Schokoladen-Palatschinken noch zusätzlich mit einem Klecks Schlagoebers anrichten.