

# 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	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
200 ml	Vollmilch
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
75 g	<a href="#">Schokolade</a>
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 Schlagobers anrichten.