Süße Sünde

Diese süße Sünde ist jede Kalorie wert! Wunderbares Rezept für Palatschinken mit Himbeeren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

2 Stk.	Eier
125 ml	Milch
125 ml	Schlagobers
125 g	Mehl
3 EL	Butter
5 EL	Himbeermarmelade
	Staubzucker
	frische Himbeeren (für die Dekoration)

Zubereitung

1. Für die wunderbare **süße Sünde** zuerst den Backofen auf 80 Grad anheizen. Einen Topf nehmen und die Butter darin zerlassen. In einer Schüssel das Schlagobers mit Ei, Mehl, Milch, eine Prise Salz und eineinhalb Esslöffel flüssiger Butter mischen und mit dem Rührgerät zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

2. Jeweils eine kleine Menge der verbliebenen Butter in einer beschichteten Pfanne wieder erhitzen und pro Person drei dünne Palatschinken ausbacken. Die fertigen Palatschinken im Backrohr warm halten.

3. Für jede Portion zwei Palatschinken mit Marmelade bestreichen, einrollen, auf Tellern anrichten und mit einer weiteren Palatschinken abdecken. Staubzucker darüber streuen und mit frischen Himbeeren dekorieren.

Tipp

Nach Belieben die süße Sünde noch mit Vanilleeis und Minzeblättern dekorieren.