Vanillepalatschinken

Eine österreichische Spezialität sind die leckeren Vanillepalatschinken. Ein Rezept nicht nur für Kinder, auch als Nachtisch total lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

250 ml	Milch
150 g	Mehl (glatt)
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 EL	Zucker
	Öl
	Staubzucker

für die Fülle

250 ml	Schlagobers
2 EL	Staubzucker
1 Stk.	Vanilleschote (das Mark davon)

Zubereitung

1. Für die leckeren Vanillepalatschinken zuerst die Palatschinken herstellen. Hierzu in eine große Schüssel Milch und Ei vermengen, Kristallzucker und Salz hinzugeben und mit dem Mehl vorsichtig verrühren. Ist der Teig gemischt, eine Pfanne mit ein bisschen Öl auf mittlerer Hitze auf dem Ofen erhitzen. Um dünne Palatschinken zu bekommen mit einer Schöpfkelle den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einmal in die Pfanne gießen. Diese sofort schwenken, sodass sich der Teig in der Pfanne voll ausbreiten kann und gleichmäßig verteilt ist.

2. Ist eine Seite goldgelb den Palatschinken vorsichtig wenden und auch die zweite Seite

backen. Den Palatschinken auf einen Teller legen und diesen warm stellen. Dies wiederholen, bis kein Teig mehr da ist.

3. Für die leckere Füllung zuerst die Vanilleschote aufschneiden und mit einem spitzen Messer das Mark entfernen. Dies zusammen mit Schlagobers und Staubzucker schlagen, bis die Masse halbfest ist. Nun einen jeden Palatschinken einzeln damit füllen und zusammenrollen.

4. Zum Servieren die einzelnen Palatschinken nebeneinander auf einer Platte oder einem Teller anrichten und erneut mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Als Nachtisch gerne auch eine Kugel Vanilleeis zum Vanillepalatschinken geben und mit Himbeersoße leicht garnieren. Der eigenen Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt!