

PISTAZIENPALATSCHINKEN MIT ERDBEEREN UND VANILLEEIS

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Palatschinken:

- 250 g (griffiges) Mehl
- 400 ml Milch
- 3 EL Wasser
- 4 Eier
- 3 EL gemahlene Pistazien
- Bittermandelaroma
- 1 Prise Salz
- etwas Öl

- 8 Kugeln Vanilleeis
- Erdbeeren-Vanille-Marmelade

- 500 g Erdbeeren
- 4 EL Beerenlikör
- 3 EL Puderzucker / Staubzucker
- etwas Zitronensaft
- 1 P. Vanillezucker

Dekoration:

- Puderzucker / Staubzucker
- gemahlene Pistazien

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, von den Stielansätzen befreien, in mundgerechte Stücke schneiden, mit Staubzucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Beerenlikör vermengen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Milch, Mehl und Salz zu einem dickflüssigen Brei verrühren und mind. 15 Minuten rasten lassen. Danach die Eier, das Wasser, einige Tropfen Bittermandelaroma und gemahlene Pistazien dazugeben, alles gut verrühren. Ein paar Tropfen Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Den Teig so dünn wie möglich eingießen, die Pfanne dabei so schwenken, dass sich der Teig dünn und gleichmäßig über den Pfannenboden verteilt. Goldbraun backen, wenden und auch die andere Seite der Palatschinke Farbe nehmen lassen. Die noch warmen Palatschinken mit Erdbeer-Vanille-Marmelade füllen, einmal zusammenklappen.

Marinierte Erdbeeren und jeweils 2 Kugeln Vanilleeis auf die Palatschinke geben. Mit Staubzucker und gemahlene Pistazien bestreut servieren.