

PALATSCHINKEN MIT MARILLENMARMELADE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 150 g (griffiges) Mehl
 - 1/4 l Milch
 - 3 Eier
 - 1 Prise Salz
 - etwas Öl
-
- Marillenmarmelade
 - Staubzucker

Zubereitung:

Die Milch mit einer Prise Salz und dem Mehl mit einem Schneebesen glattrühren, Eier dazugeben und nochmal 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.

Marillenmarmelade erwärmen. Die fertigen Palatschinken mit Marmelade füllen und einrollen. Mit Staubzucker bestreut auf Tellern anrichten.