

NUSSPALATSCHINKEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Palatschinkenteig:

- 200 g glattes Mehl
- 400 ml Milch
- 3 Eier
- 1 Prise Salz

Nussfülle:

- 200 ml Milch
- 50 ml Schlagobers
- 1 Schuss Rum
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Msp. Zimt
- 2 EL Honig
- 300 g geriebene Walnüsse
- 50 g Rosinen

Schokosauce:

- 200 g Kochschokolade
- 40 g Butter
- 100 ml Schlagobers

- Schlagobers / geschlagen
- Mandelblättchen

Zubereitung:

Für den Palatschinkenteig Milch, eine Prise Salz und Mehl mit einem Schneebesen glatrühren, 5 Minuten ziehen lassen, danach die Eier zugeben und nochmals gut verquirlen. Teig in einer Pfanne in heißem Öl zu dünnen Palatschinken backen und warm stellen.

Für die Nussfülle Milch, Obers, Rum, Vanillezucker, Zimt und Honig in einem Topf erhitzen, Walnüsse und Rosinen zugeben und unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme köcheln lassen bis die Masse leicht eingedickt ist.

Kochschokolade im Wasserbad schmelzen, Butter und Obers zugeben und rühren bis die Butter zergangen ist.

Palatschinken mit Nussfülle bestreichen, einrollen und mit Schokosauce, geschlagenem Obers und Mandelblättchen garniert servieren.