

PALATSCHINKEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

für ca. 12 Stück bei einem
Pfannenbodendurchmesser von 18 cm

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

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.