

WACHAUER MARILLENPALATSCHINKEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Palatschinken:

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

Marillentröster:

- 500 g Wachauer Marillen
(mit Kern gewogen)
- 1/8 l Weißwein
- 140 g Zucker
- 2 EL weißer Rum
- 1 Zimtstange
- Nelkenpulver

- 200 ml Schlagsahne / Schlagobers
- gehobelte Mandelblättchen
- Kristallzucker
- Ahornsirup

Zubereitung:

Für den Marillentröster die Marillen waschen, halbieren und entkernen. In einem großen Topf die Marillen mit Zucker, Weißwein, Rum und Nelkenpulver vermengen. Die Masse aufkochen, eine Zimtstange zufügen und bei schwacher Hitze köcheln lassen bis die Marillen weich und etwas zerkocht sind. Zimtstange entfernen.

Die Mandelblättchen mit etwas Kristallzucker mischen und trocken zu goldbrauner Farbe rösten.

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 Marillentröster füllen, einmal zusammenklappen.

Mit Schlagobers und Mandelblättchen garnieren und mit etwas Ahornsirup servieren.