

Pfannkuchen Rezepte

Palatschinken

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

2	Eier	150 g	Weizenmehl (Vollkorn)
1	Eigelb		Pflanzenöl zum Backen
1	Tas. Milch		Erdbeer- oder Himbeer- oder
1/2 Liter	Wasser		Marillenmarmelade oder
1 Teel.	Honig		Honig zum Bestreichen
1	Spur Meersalz		

Eier und Eigelb mit Milch und Wasser verrühren. Honig, Salz und das Mehl zugeben, Teig 30 Minuten ruhen lassen. Öl in der Pfanne erhitzen und aus dem Teig Palatschinken backen. Diese mit Marmelade oder Honig bestreichen, zusammenrollen und mit flüssigem Honig bepinseln, evtl. Kokosflocken drüberstreuen.

Variation: Die mit Marmelade bestrichenen Palatschinken zusammenrollen und in heißer zerlassener Butter wenden, mit grob geriebenen Mandeln bestreuen. Dazu die heiße Carob-Sauce.