

# Omas Rezeptesammlung

## Großmutter's Palatschinken Mit Nussfüllung

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Eierspeisen, Ungarn, Österreich, Mehlspeise

---

|        |                    | Teig            |                     |
|--------|--------------------|-----------------|---------------------|
| 300 g  | Mehl               | 1               | Prise Salz          |
| 500 ml | Milch              | 100 g           | Butter              |
| 1      | Essl. Zucker       |                 | -zum Backen         |
|        |                    | Füllung         |                     |
| 250 g  | Nüsse              | 50 g            | Rosinen             |
| 100 ml | Milch              | 1               | Zitrone             |
| 250 g  | Puderzucker        |                 | -abgeriebene Schale |
| 1      | Pk. Vanillinzucker |                 |                     |
|        |                    | Schokoladensoße |                     |
| 200 g  | Bittere Schokolade | 50 ml           | Rum                 |
| 50 ml  | Süße Sahne         |                 |                     |

---

Das gesiebte Mehl mit den Eigelb verrühren. Milch und Zucker vermischen und soviel zum Mehl gießen, bis der Teig flüssig, aber weder zu dünn noch zu dick ist. Das Eiweiß mit Salz zu Schnee schlagen und unter den Teig heben.

Die Butter zerlassen, einen Teelöffel davon in die Pfanne geben. Dann eine Schöpfkelle Teig hineingießen, gleichmäßig zerlaufen lassen und bei starker Hitze von beiden Seiten schnell backen. Auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten.

Für die Füllung die gemahlene Nüsse in die heiße Milch geben. Puderzucker, Vanillinzucker, Rosinen und Zitronenschale ebenfalls hinzufügen. Mit dieser Masse die Palatschinken bestreichen und diese doppelt zusammenlegen.

Im heißen Wasserbad die Schokolade schmelzen lassen, dabei die Sahne zugeben. Zum Schluss mit dem Rum verfeinern und über die Palatschinken geben.

Palatschinken können auch mit süßem Quark oder Marmelade gefüllt werden. Ebenso können sie mit Zucker und Zimt bestreut, locker zusammengerollt und mit Schlagsahne gefüllt werden.