



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

250 ml	Milch
2	Eier
150 g	Mehl
1 Prise	Salz
	pflanzliches oder tierisches Fett
250 g	Topfen
2 EL	Erdbeermarmelade
1 Pkg.	Vanillezucker
2 EL	Staubzucker
200 g	Erdbeeren

Mein persönlicher Tipp

Aufwerten können sie den Palatschinkenteig, wenn sie das Mehl zur Hälfte mit Vollkornmehl mischen.:

Heidi Tschernitz

Seminarbäuerin aus Feldkirchen

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Kärnten:
Marmelade und Erdbeerträume

Erdbeerpalatschinken

Zubereitung

Palatschinkenteig

- Für den Teig Milch mit den Eiern und Salz versprudeln.
- Mehl zu einem glatt Teig einrühren und kurz durchziehen lassen.
- Eine beschichtete Pfanne mit Öl oder Butterschmalz bestreichen und einen Schöpfer Palatschinkenteig verteilen.
- Wenn die Palatschinke sich vom Rand löst und goldbraun ist, wenden und auf der zweiten Seite auch goldgelb fertig backen.
- Den Vorgang wiederholen bis der Palatschinkenteig verbraucht ist.

Erdbeerpalatschinken

- Den Cremetopfen mit Erdbeermarmelade, Vanillezucker und Staubzucker abrühren.
- Palatschinken mit der Fülle bestreichen und die Erdbeeren darüber streuen, Palatschinken einrollen und mit Staubzucker bestreuen.