

#### 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

## Erdbeerpalatschinken



Foto: Manuela Pichler - Nicht zur freien Verwendung

#### 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.

#### Quellen:



Seminarbäuerinnen Kärnten:  
*Marmelade und Erdbeerträume*

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen  
traditionell & saisonal

SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

lk Landwirtschaftskammer  
Kärnten



lk Bäuerinnen  
Österreich

Eine Initiative des  
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investieren Europa in  
die ländlichen Gebiete.

