



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

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

Erdbeerpalatschinken

- o Den Cremetopfen mit Erdbeermarmelade, Vanillezucker und Staubzucker abrühren.
- o 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.

