Kochdauer:
Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:
einfach

Zutaten für 4 Portionen:

250	ml	Milch
125	g	Mehl
1	Prise	Salz
3	Stk.	Eier
		Öl

Mein persönlicher Tipp

Beim Teig kann man es auch "bunt treiben". Einfach Milch durch einen Teil Rote Rüben oder Karottensaft ersetzen - das ergibt rosa bzw. orange Palatschinken.

Sabine Ablinger
Seminarbäuerin aus Weyregg am Attersee

Quellen:

Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Süße Leibspeisen aus Omas Küche*

Palatschinken

Grundrezept

Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verfügung

Zubereitung

- Mehl mit Milch glattrühren.
- Dann Eier und eine Prise Salz beigeben und gut
- unterrühren.
- Die Masse kurz (ca. 10 Minuten) rasten lassen.
- Eine beschichtete Pfanne erhitzen, etwas Butterschmalz/Öl beigeben.
- Mit einem Schöpfer eine Teigportion in die Pfanne geben und den Teig gleichmäßig verteilen.
- Wenn die Masse durchgebacken ist, wenden und auf der anderen Seite goldbraun backen.

Gutes vom Bauernhof
Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20