



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

Zubereitung

- Mehl mit Milch glattrühren.
- Dann Eier und eine Prise Salz begeben und gut unterrühren.
- Die Masse kurz (ca. 10 Minuten) rasten lassen.
- Eine beschichtete Pfanne erhitzen, etwas Butterschmalz/Öl begeben.
- 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.