

**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

Palatschinken

Grundrezept**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.

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*