

Palatschinken



Zutaten für 3-4 Stück:

125 g Mehl

1 Msp Salz

250 ml Milch

1 Ei (M)

Butterschmalz (für die Pfanne)

1. Mehl in eine Schüssel sieben. Salz zugeben und mit einer Gabel verrühren.

2. Milch zugießen, Ei zugeben und alles mit einem Schneebesen glatt verrühren.

3. 30-60 min Teig ruhen lassen.

4. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, einen knappen TL Butterschmalz zugeben, mit einem Silikonpinsel verteilen. Mit einem Schöpfer eine Teigportion in die Pfanne geben. Durch schräg stellen und schwenken Teig verteilen, falls nötig.

5. 1-2 min braten, dann mit einem Pfannenwender oder

einer Palette wenden und weiter braten, bis auf beiden Seiten der Palatschinken goldbraun ist.

6. Fertige Palatschinken auf einem Teller im Backrohr bei 60° warm halten, eventuell mit Alufolie abdecken, wenn es etwas länger dauern sollte.

Hinweise:

Palatschinken ist die in Österreich gebräuchliche Bezeichnung für Eierkuchen, mit den Grundbestandteilen Mehl, Eiern, Milch; bei uns Pfannkuchen, in Frankreich Crêpes genannt. Beim Teig gibt es durchaus Unterschiede bei

den gebräuchlichen Zutaten und Anteilen davon.

Zu Palatschinken passen zum Beispiel Wildpreiselbeeren und etwas geschlagene Sahne.

Das Bild stammt aus dem Restaurant Marin in Starigrad, Kroatien, 2012.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Grundrezepte, Nachspeisen, Mehlspeisen, Eierspeisen, österreichisch

Rezept und Foto: Walter Stand 24.01.2023