Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Marmelade Palatschinken

Dessert Eier Frühling Hausmannskost Herbst Kinder Österreichisch Palatschinken Süße Gerichte Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ● ● ○ ○ ○

Milch mit Mehl, Zucker, Salz verquirlen, Eier nach und nach untermischen. Ca. 15 Minuten rasten lassen. Backrohr auf 50 °C vorheizen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und dünn mit Öl auspinseln. So viel Teig eingießen, dass der Pfannenboden dünn bedeckt ist. Wenn die Unterseite hellbraun ist, die Palatschinke wenden. Aus dem übrigen Teig weitere Palatschinken backen, fertige Palatschinken übereinander legen und im Rohr warm halten. Marmelade erwärmen. Palatschinken mit der Marmelade bestreichen, einrollen, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Staubzucker bestreut servieren.

Zutaten

- 400 ml Milch
- 200 g glattes Mehl
- 1 TL Kristallzucker
- 1 Salz
- 4 Eier
- 5 EL Öl
- 200 g Julius Meinl Donau-Marillenmarmelade
- 1 EL Staubzucker