

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