Palatschinken

Goldgelb. Weich. Unwiderstehlich. Palatschinken sind dünne Pfannkuchen, die in der Pfanne ausgebacken werden. Seit meiner Zeit in Österreich bin in den Eierkuchen völlig verfallen. So lecker und schnell gemacht kommen sie bei mir sowohl in meine heiß geliebte Frittatensuppe als auch mit allerhand süßen Toppings auf den Teller.



Palatschinken | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (10 Stück): 500 Milliliter Milch | 250 Gramm Mehl | 2 Eier | 1 Prise Salz | 25 Gramm Butter



Palatschinken | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (15 Minuten): 1. Mehl, Salz, Milch und Eier zu einem geschmeidigen Teig verrühren. 2. Ein wenig Butter in eine Pfanne geben und auf mittlerer Hitze schmelzen. 3. Nur so viel Teig in die Pfanne geben (dabei schwenken), bis der Teig, den Boden bedeckt. 4. Sobald sich der Palatschinken vom Pfannenboden lösen lässt, wenden und goldbraun ausbacken.

Dazu passen hervorragend: Karamellisierte Äpfel, Zwetschken-Röster, Apfelkompott und Schoko-Beeren-Sauce!

Nährwerte/Portion: 150 Kalorien | 5 Gramm Fett | 20,6 Gramm Kohlenhydrate | 5,7 Gramm Eiweiß