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.

Frittatensuppe

Schlicht und dennoch feierlich. Einfach und trotzdem köstlich. Frittaten-Suppe ist ein klassisches Gericht der österreichischen Suppe und besteht aus einer feinen Rinderbrühe mit einer Einlage aus in Streifen geschnittenen Pfannkuchen. Durch die Verwendung von Gemüsebrühe kannst du allerdings ganz einfach eine vegetarische Variante zaubern. Die beliebte Vorspeise lässt sich dabei optimal vorbereiten und super in ein mehrgängiges Menü integrieren.

Palatschinken mit Äpfeln

Ob zum Dessert oder als süßes Frühstück: Wer kann bei hauchdünnen Pfannkuchen mit karamellisierten Äpfeln schon nein sagen? Die süße Füllung mit Mandeln und Rosinen passt perfekt zum leichten Teig. Eine Kombination, die nicht nur unglaublich gut duftet, sondern auch so lecker schmeckt, dass man immer weiter naschen möchte. Ich jedenfalls habe das Gericht während

meiner Zeit in Österreich kennen und so sehr lieben gelernt, dass es bei uns auch heute noch regelmäßig auf den Tisch kommt.