

Palatschinkenteig für süße und pikante Gerichte

Zutaten

125 ml Milch
1 Ei
60 g Mehl
1 EL Öl

Weiteres:
Prise Salz



Arbeitsbeschreibung

Teig:

Eier, Milch, Öl und Salz versprudeln. Mehl sieben und in den Schneekessel geben. Rasch mit einem Schneebesen verrühren. Teig ca. 15 Minuten rasten lassen. Vor dem Backen gut durchrühren, die Konsistenz sollte cremig flüssig sein.

Palatschinken:

Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen, in die Pfanne etwas Öl geben, wenig Teig eingießen, auseinanderfließen lassen, bräunen, umdrehen, fertig bräunen lassen und auf den Teller legen.

Marillenpalatschinken:

Die fertigen Palatschinken mit glattgerührter Marillenmarmelade, parfümiert mit etwas Rum, füllen und einrollen. 2 Stück Palatschinken auf einem Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Frittaten:

In den Palatschinkenteig 1 EL gehackter Petersilie oder Schnittlauch einrühren, Palatschinken gleich backen wie oben. Die gebackenen Palatschinken in 4 Streifen scheiden und diese Streifen Julienne schneiden.