Palatschinken

Kategorien:	Backen, Desserts, Pfannengerichte, Süße Hauptgerichte, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

250 g Milch
Prise Salz
100 g Mehl
3 Eier
Staubzucker
geriebene Muskatnuß

Zubereitung

Die Milch mit Salz und dem Mehl glattrühren.
Die Eier zugeben, zuckern, geriebene Muskatnuß beifügen und nochmals glattrühren.
Ganz wichtig ist, daß zuerst Milch und Mehl glattgerührt werden.
Wenn zuerst Milch und Eier verrührt werden und dann das Mehl dazukommt, gibt es Klumpen in der Masse.
In eine Palatschinkenpfanne reichlich Öl füllen und heiß werden lassen.
Die Ofenplatte auf Höchster Temperatur laufen lassen.
Wenn Pfanne und Öl heiß sind, das Öl abgießen.
Die Pfanne leicht schräg halten und den Palatschinkenteig einfüllen.
Lieber am Anfang weniger Masse verwenden. Nachgeben kann man noch immer.
Nun mit einer kreisenden Bewegung den Palatschinkenteig in der Pfanne verteilen.
Die Palatschinken sollten wirklich dünn sein.
Die Pfanne wieder auf das Feuer stellen.
Sobald die Oberfläche zu stocken beginnt, mit einer Winkelpalette unter die Palatschinke fahren und umdrehen.
Die Rüchseite kurz braten lassen, die Palatschinke aus der Pfanne geben und für die nächste Palatschinke wieder ganz von oben beginnen.
Die fertigen Palatschinken nach Lust und Laune weiterverarbeiten.
Tip: Marmelade jeglicher Art, zerlassene Schokolade, oder Topfenfülle, alles eignet sich als Fülle für süße Palatschinken.