Palatschinken (Pfannkuchen) mit Marmelade

Menge reicht für 8 Palatschinken.
Entweder mit Schinken und Käse, dazu ein Spiegelei.
Oder Marmelade und Staubzucker.
Oder Obst und Schokolade und eventuell Schlagobers.

Zutaten

Menge	Zutat
3	Eier
3 Becher	Milch
2 Becher	Mehl glatt
1 Prise	Salz
2 EL	Rama
100 g	Marillenmarmelade
100 g	Staubzucker

Zubereitung Personen : 3

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
		Teig (5 Minuten)
☐	1.	3 Eier in eine Schüssel geben und dazu 3 Becher Milch 2 Becher Mehl glatt und 1 Prise Salz Alles zusammen gut verrühren oder mixen.
		Backen (25 Minuten)
☐	2.	In einer großen flachen Pfanne mit 2 EL Rama nun mit einer Suppenkelle die Palatschinken einzeln braten. Am besten auf Stufe 7 von 10. Dabei erst den Teig in die heiße Pfanne und beide Seiten nun goldbraun braten. Die fertige Palatschinke nun mit Marillenmarmelade (oder einer anderen) bestreichen, je nachdem wie viel man gerne hätte. Zusammenrollen und mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Man kann natürlich jede Marmelade verwenden die man gerne hätte. Oder auch Honig oder Nutella.

Hauptspeisen Vorspeisen, Nachspeisen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
  Leicht
- **Bewertung**
  Keine Bewertung
- **Zeitkategorie**
- **Zeit**
  30 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**
  0