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 3Eier in eine Schüssel geben und dazu
3 Becher 3Milch
2 Becher 2Mehl glatt und
1 Prise 1Salz Alles zusammen gut verrühren oder mixen.

Backen (25 Minuten)
☐
2.

In einer großen flachen Pfanne mit
2 EL 2Rama 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
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  30 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste