Palatschinken (Pfannkuchen) mit Obst und Schokolade

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
1 Dose groß
Dosenobst
200 g
Kochschokolade

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.

Palatschinke (10 Minuten)
☐
3.

200 g 200Kochschokolade am besten in einer Metallschüssel über dem Wasserdampf schmelzen.
250 g 250Schlagobers in einer Schüssel am besten mit dem Mixer steif schlagen. Die fertige Palatschinke nun mit Obst befüllen, soviel man gerne hätte und zusammenklappen. Und darüber die geschmolzene Schokolade leeren und eventuell etwas Schlagobers dazu.

Tipp

Mit frischem klein geschnittenen Obst ist es natürlich noch besser.

- Hauptspeisen Vorspeisen, Nachspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  40 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste