



# 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  |
|--------------------------|---------|---|
|                          |         | <b>Teig (5 Minuten)</b>   |
| <input type="checkbox"/> | 1.      | 3 Eier in eine Schüssel geben und dazu<br>3 Becher Milch<br>2 Becher Mehl glatt und<br>1 Prise Salz Alles zusammen gut verrühren oder mixen.  |
|                          |         | <b>Backen (25 Minuten)</b>  |
| <input type="checkbox"/> | 2.      | In einer großen flachen Pfanne mit<br>2 EL Rama nun mit einer Suppenkelle die Palatschinken<br>einzeln braten. Am besten auf Stufe 7 von 10. Dabei erst den<br>Teig in die heiße Pfanne und beide Seiten nun goldbraun<br>braten. |

| Erledigt | Zutaten | Beschreibung |
|----------|---------|--------------|
|----------|---------|--------------|

## Palatschinke (10 Minuten)

|                          |    |   |
|--------------------------|----|---|
| <input type="checkbox"/> | 3. | <p>200 g Kochschokolade am besten in einer Metallschüssel über dem Wasserdampf schmelzen.</p> <p>250 g Schlagobers 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.</p> |
|--------------------------|----|---|

### Tipp

Mit frischem klein geschnittenen Obst ist es natürlich noch besser.

Hauptspeisen Vorspeisen,  
Nachspeisen

Light

Alkohol

Besuch

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