

# Palatschinken

## ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

### Palatschinkenteig:

150 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt  
250 ml Milch  
2 Eier  
Eine Prise Salz  
ein Schuss Mineralwasser prickelnd

### zum Herausbacken:

etwas Pflanzenöl od. Butter

### für die Füllung:

Marillenmarmelade,  
Erdbeermarmelade,  
Nougatcreme  
etwas Staubzucker zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG:

1. Rund 2/3 der Milch mit den Eiern gut versprudeln und das Mehl mit dem Schneebesen einrühren, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht.
2. Danach die restliche Milch in den Teig leeren und mit einer Prise Salz gut vermengen, sodass ein flüssiger Teig ohne Klumpen entsteht.
3. Damit der Teig besonders flaumig wird, gib noch einen Schuss Mineralwasser hinzu und lass den Teig ein wenig im Kühlschrank rasten.
4. In einer flachen Pfanne etwa 1 TL Butter oder Öl heiß werden lassen, den Teig ½ cm dick eingießen und durch Schwenken der Pfanne gut verteilen.
5. Bei mittlerer Hitze ein paar Minuten backen, bis der Teig auf der Oberseite fest ist. Palatschinke in der Pfanne wenden und nochmals ein paar Minuten auf der zweiten Seite backen, bis sie goldgelb ist.
6. Die fertigen Palatschinken mit gewünschter Füllung bestreichen, mit Staubzucker bestreuen und noch heiß servieren.



Das Rezept & weitere Rezeptideen  
findest du auf [finis-feinstes.at](http://finis-feinstes.at)