



Palatschinken-Grundrezept

Zutaten

(Für 4-5 Crêpes)

- 80 g Mehl
- 250 ml Milch
- 2 EL Butter (geschmolzen)
- 1 EL Zucker
- 2 Eier
- Prise Salz

Füllungen & Toppings nach belieben z.B.:

- Marmelade
- Schokoaufstrich
- Puderzucker

(Wer es lieber herzhaft mag, lässt den Zucker weg und fügt stattdessen Salz, Pfeffer und frische Kräuter hinzu.)

Zubereitung

1. Mehl, Zucker, eine Prise Salz, flüssige Butter, Milch und Eier in eine hohe Schüssel geben und mit dem Pürierstab zu einem glatten, klumpenfreien Teig mixen.
2. Den Teig 10 Minuten stehen lassen, damit er quellen kann.
3. Die Crêpespfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Eine kleine Menge Teig in die heiße Pfanne gießen und durch leichtes Schwenken dünn und rund auslaufen lassen.
4. Warten, bis die Oberseite angezogen hat und nicht mehr flüssig ist. Die Pfanne leicht rütteln, um den Palatschinken zu lösen, und anschließend wenden.
5. Den fertigen Palatschinken direkt auf einen Teller gleiten lassen, nach Belieben füllen, zum Beispiel mit Marmelade, Schokolade oder Eierlikör, und aufrollen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

STONIQ-CREPESPFANNE



„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

GERD KOHT
mas REZEPTE