

Palatschinken

(Crêpes, Pfannkuchen)

Zubereitung in 40 Minuten möglich, mit Ausnahme der Frittaten sind sie sogleich zu verzehren.

Zwei Eier mit 0,5 Liter Milch, einer Prise Salz und einem Teelöffel voll Zucker langsam verquirlen, währenddessen gerade so viel glattes Mehl hinzufügen, dass die Masse flüssig bleibt. Dabei soll kein Schaum entstehen.

Die Masse ca. 20 Minuten lang ruhen lassen.

Währenddessen die weiteren Zutaten bereitstellen.

Der Palatschinkenteig kann für folgende Variationen genutzt werden:

1. eng gerollt und ohne Fülle kalt gestellt, in dünne Scheibchen geschnitten als Frittaten
2. mit Powidl (Pflaumenmus) bestrichen und gezuckert als Powidl-Palatschinke
3. mit süßer Topfen- (Quark-) Masse bestrichen als Topfenpalatschinken
4. mit unterschiedlichen Sorten Eiskrem gefüllt und mit Schokoladeglasur garniert als Eispalatschinken
5. mit Faschiertem, gewürzt mit Mandeln, gefüllt als Fleischpalatschinken
6. mit Chili con Carne gefüllt als Mexikanische Palatschinken

Eine Teflon-Pfanne langsam so stark erhitzen, dass Speiseöl Blasen macht. Für jede Palatschinke nur wenige Tropfen Öl eingießen.
Teig vor dem Eingießen noch einmal umrühren.

Tropfprobe: Der Teig soll beim Abtropfen einen Faden ziehen.

Die Pfanne in die linke Hand nehmen und schwenken, während die rechte Hand eine Portion Teig ausgießt. Unter Schwenken den Teig dünn auf dem Pfannenboden und auf die flachen Wände hinaus verteilen. Wenige Sekunden anbacken lassen, dann mit Teflon-Schaufel die Ränder unterfahren, wenn sie sich lösen, einen Tropfen Öl in den Zwischenraum gießen und die Palatschinke wenden. Geübte wenden durch Werfen, sicherer ist es, die Teflon-Schaufel einzusetzen.

Die Palatschinke ist gar, wenn sie auf beiden Seiten flächig goldbraun gefärbt ist.

Palatschinken auf einem großen, vorgewärmten Teller ablegen, danach weiter verarbeiten.

[Siehe Fotos.](#)