

Palatschinken

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungsdauer: zirka 30 Minuten

Zutaten

300 g Mehl

500 ml Milch

2 Stk. Eier

150 g Marmelade

Salz, Zucker

Zubereitung

1.
Mit Mehl, Milch, Eier und Salz einen Teig zubereiten.
2.
In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen und mit einem Schöpflöffel den Teig in der Mitte der Pfanne verteilen.
3.
Die Pfanne schwenken, damit der Boden gleichmäßig dünn mit Teig bedeckt ist.
4.
Auf beiden Seiten goldbraun backen.
5.
Mit Marmelade bestreichen und einrollen.
6.
Mit Staubzucker bestreuen und servieren.