

Fluffige Palatschinken



Zutaten für 4 Personen

1000 g Mehl

0,5 l Milch

8 Stck. Eier (Größe M)

4 Prise Salz

Ein Schuss Öl

Staubzucker

Nutella

Frische Erdbeeren

Henkell Rosé Sekt

Anleitung

Kein prickelndes Sektfrühstück ohne Nutella-Palatschinken! Mit unserem Grundrezept gelingt dir jede Palatschinke.

Für die Palatschinken zuerst Mehl, Milch, Eier und Salz mit dem Schneebesen in einer Schüssel glattrühren. Unser Tipp: Damit der Teig etwas dicker wird, ungefähr 10 Minuten stehen lassen und anschließend nochmals gut durchrühren.

In einer beschichteten Pfanne ein Schuss Öl erhitzen. Dann etwas Teig mit einem Schöpfer mittig in die heiße Pfanne hineingießen. Die Pfanne dabei immer wieder schwenken, sodass der Boden gleichmäßig dünn mit Teig bedeckt ist. Mit dem Pfannenwender die Palatschinke mehrmals wenden und von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Gib die fertigen Palatschinken gerne auf einem Teller bei ca. 60-70 °C in den Backofen, während du den restlichen Teig verarbeitest, damit sie schön warm bleiben.

Die Palatschinken anschließend mit Nutella bestreichen und zusammenfalten. Nur noch mit Puderzucker bestreuen und mit frischen Erdbeeren garnieren und servieren. Passend dazu ein eisgekühlt und feinprickelndes Glas Henkell Rosé Sekt genießen!