

Eispalatschinken

ca. 6 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Palatschinkenteig:

140 g glattes Mehl
20 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
Salz
2 Eier (Größe M)
¼ l Milch
1 EL zerlassene Butter

Zum Ausbacken:

Speiseöl

Marillensoße:

500 g gedünstete, passierte Marillen
4 EL Marillenlikör
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker

Eisfüllung und zum Bestreuen:

½ l Marillen- oder Vanille-Eis
Staubzucker

1 Palatschinkenteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einem dünnflüssigen Teig verrühren.

2 Zum Ausbacken:

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und mit einem Schöpfer jeweils eine dünne Teigschicht hineingießen. Die Palatschinken auf beiden Seiten goldbraun backen.

3 Marillensoße:

Für die Soße die Marillen pürieren und mit Likör und Vanillin-Zucker mit einem Kochlöffel verrühren und erhitzen.

4 Eisfüllung und zum Bestreuen:

Die Palatschinken mit Eis füllen, mit Staubzucker bestreuen und mit warmer Marillensoße servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die Kinder den Marillenlikör für die Marillensoße weglassen.