

# Erdbeer-Palatschinken-Röllchen

8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Palatschinkenteig:

60 g glattes Mehl  
1 Ei (Größe M)  
½ KL Zucker  
100 ml Milch  
2 EL Mineralwasser

### Zum Ausbacken:

1 EL Speiseöl

### Füllung:

ca. 50 g klein geschnittene Erdbeeren  
50 g Dr. Oetker Vitalis Knusper  
Schoko  
ca. 80 g Doppelrahm-Frischkäse

### Zum Verzieren:

8 Erdbeeren  
8 Holzspieße

## 1 Palatschinkenteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren.

## 2 Zum Ausbacken:

Etwas Öl in eine heiße, beschichtete Pfanne (24 cm Ø) geben. Die Hälfte des Teiges hineingießen und die Palatschinke beidseitig goldbraun ausbacken. Den Vorgang mit dem übrigen Teig wiederholen.

## 3 Füllung:

Für die Füllung Erdbeeren mit dem Müsli vermischen. Die Palatschinken mit Frischkäse bestreichen und in Viertel schneiden. Die Erdbeer-Knusper-Mischung auf die Palatschinken-Viertel mittig aufteilen. Die Ecken darüberklappen.

## 4 Jeweils eine Erdbeere mit einem Holzspieß feststecken und servieren.