

Kiddies Palatschinken

ca. 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Palatschinkenteig:

100 g gesiebtes glattes Mehl
200 ml Milch
2 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
1 EL Zucker

Zum Ausbacken:

Butterschmalz

Apfelmus-Eis-Füllung:

500 g Apfelmus
6 Kugeln Vanille-Eis

Zum Bestreuen & Dekorieren:

Staubzucker
halbierte Erdbeeren

1 Palatschinkenteig:

Für den Teig Mehl mit Milch mit der Schneerute verrühren. Die übrigen Zutaten dazugeben und glatt rühren. Den Teig ca. 20 Min. rasten lassen.

2 Zum Ausbacken:

Etwas Butterschmalz in eine heiße beschichtete Pfanne geben und mit einem Schöpfer jeweils eine dünne Teigschicht hineingießen. Die Palatschinken beidseitig goldbraun backen.

3 Apfelmus-Eis-Füllung:

Die Palatschinken mit Apfelmus bestreichen. Je 1 Kugel Eis daraufgeben und die Palatschinken zu Dreiecken zusammenschlagen.

4 Zum Bestreuen & Dekorieren:

Die Palatschinken mit Staubzucker bestreuen und mit Erdbeerhälften dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Palatschinken kann man auch als Vollwertvariante herstellen. Statt glattem Mehl Weizenvollkornmehl und zusätzlich 50 ml Milch verwenden.