

# Palatschinken

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Palatschinken-Backteig:

280 g glattes Mehl  
40 g gesiebter Staubzucker  
2 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Paste  
1 Prise Salz  
4 Eier (Größe M)  
½ l Milch

### Zum Ausbacken:

Speiseöl

## Wie mache ich Palatschinken?:

### 1 Palatschinken-Backteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit dem Schneebesen zu einem dünnflüssigen Teig verrühren.

### 2 Ausbacken:

Etwas Öl in eine heiße beschichtete Pfanne geben. Mit einem Schöpfer eine dünne Teigschicht hineingießen, dabei die Pfanne drehen und den Teig verlaufen lassen. Die Palatschinke beidseitig goldbraun ausbacken. Den Vorgang mit den übrigen Palatschinken wiederholen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die fertig gebackenen Palatschinken bei ca. 60 Grad im Backrohr bis zum Servieren warm halten.
- Die Palatschinken mit beliebiger Marmelade oder Nutella® bestreichen, einrollen und mit Staubzucker bestreuen. Zu den Palatschinken noch einige gezuckerte Beeren servieren.
- Für Eis-Palatschinken die Palatschinken mit Schoko-Soße füllen, falten und auf einen Teller geben. Auf die Palatschinken Vanille-Eis geben, mit Schoko-Soße beträufeln und mit geriebenen Nüssen bestreuen. Mit geschlagenem Schlagobers verzieren und mit Hippen oder Waffeln servieren.