

Schoko-Palatschinken mit Zwetschken

ca. 12 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Zwetschken-Zimt-Füllung:

350 g entsteinte Zwetschken
80 g Zucker oder 8 ml flüssiger Süßstoff
5 EL Wasser
1 Prise Zimt
3 EL Rum

Palatschinkenteig:

½ l Milch
2 Eier (Größe M)
1 Dotter (Größe M)
2 EL Speiseöl
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Schokolade
200 g Dinkelvollkornmehl

Zum Ausbacken:

Speiseöl

Zum Bestreuen:

Streusüße

1 Füllung:

Für die Füllung Zwetschken mit Zucker, Wasser und Zimt unter Rühren so lange kochen, bis sie leicht zerkochen. Vom Herd nehmen, den Rum einrühren und warm stellen.

2 Palatschinkenteig:

Für den Teig Milch mit Eiern, Dotter und Öl gut versprudeln. Puddingpulver und Mehl dazugeben und zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. 1/2 Std. rasten lassen.

- 3 Etwas Öl in einer Pfanne (25 cm Ø) erhitzen. Etwas vom Teig in die Pfanne geben und die Palatschinke beidseitig (**Fetttemperatur 160 Grad**) ausbacken.

Backzeit: ca. 3 Minuten

- 4 Diesen Vorgang noch 11-mal wiederholen.
- 5 Die noch warme Füllung auf die Palatschinken aufteilen. Die Palatschinken zusammenklappen oder einrollen und mit Streusüße bestreut servieren.