



Philipp Belschner

🌿 mit der Natur verbunden 🌿

Dinkel-Vollkorn Palatschinken

Für den Teig:

150g Dinkel-Vollkornmehl
250ml Milch
2 Eier
1 Prise Salz
ein Schuss Mineralwasser prickelnd

Butter zum Herausbacken
Staubzucker zum Bestreuen

Für die Füllung:

Je nach Wunsch Marillenmarmelade, Erdbeermarmelade, Nougatcreme oder Apfelmus

Zubereitung:

1. Eier in eine Schüssel aufschlagen und mit 2/3 der Milch verquirlen.
2. Mit einem Schneebesen Mehl einrühren bis ein dickflüssiger Teig entsteht.
3. Restliche Milch und Salz einrühren.
4. Für ein fluffiges Ergebnis etwas prickelndes Mineralwasser einrühren.
5. In einer flachen Pfanne Palatschinken mit Butter goldbraun ausbacken. Darauf achten, dass die Pfanne nicht zu heiß wird.
6. Palatschinken mit gewünschter Füllung belegen und einrollen.
7. Mit Staubzucker bestreuen und genießen.