

PALATSCHINKEN GRUNDREZEPT

Besonders Kinder lieben sie, hier unser Palatschinken Grundrezept. Ein einfaches und schnelles Rezept.

 Zutaten für 8 Portionen

300 g	Mehl
4 Stk	Eier
500 ml	Milch
2 Prise	Salz
10 EL	Butter

 Zeit

20 min. Gesamtzeit 10 min. Zubereitungszeit 10 min. Koch & Ruhezeit

 Zubereitung

- 1 Für das Palatschinken Grundrezept Mehl, Eier, Milch und Salz in einer Schüssel gut verquirlen. Es soll ein glatter Teig entstehen.
- 2 Nun die Butter in einer Pfanne erhitzen und mit Hilfe eines Schöpfers etwas Teig in die Pfanne füllen.
- 3 Den Teig durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen. Jetzt die Palatschinken auf einer Seite solange braten, bis er eine goldbraune Farbe hat. Nun den Teig wenden und auch die zweite Seite goldbraun werden lassen.
- 4 Bis zu Weiterverarbeitung warm stellen.

 Tipps zum Rezept

Sie können die Palatschinken nach Belieben füllen, mit [Marmelade](#) oder mit Faschiertem ([Falsche Forellen](#)).

 Nährwert pro Portion

kcal	Fett	Eiweiß	Kohlenhydrate
315	17,42 g	9,49 g	31,90 g

[Detaillierte Nährwertinfos](#)