

PALATSCHINKEN

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 20 min

Zutaten:

½ Liter Milch

3 Eier

1 Schuss Mineralwasser mit Kohlensäure
eine Prise Salz

250 g Mehl

Butter oder Öl zum Herausbacken

Marmelade

Staubzucker

Zubereitung:

Milch, Eier, Mineralwasser und Salz verrühren. Mehl hinzufügen und zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen.

Etwas Butter oder Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und einen Schöpflöffel Teig eingießen. Die Palatschinke zuerst von einer Seite goldbraun backen, dann wenden und auf der zweiten Seite goldbraun backen.

Mit Marmelade bestreichen, einrollen und mit Staubzucker bestreuen. Guten Appetit!

PALATSCHINKEN

Preparazione: 10 min

Cottura: 20 min

Ingredienti:

½ litro di latte

3 uova

un goccio d'acqua frizzante

un pizzico di sale

250 g di farina

burro o olio per friggere

marmellata

zucchero a velo

Preparazione:

Mescolare latte, uova, acqua frizzante e sale. Aggiungere la farina e mescolare fino a rendere il composto omogeneo e denso. Lasciar riposare il composto per 20 minuti.

Riscaldare un po' di burro o olio in una padella antiaderente e versare un mestolo di composto nella padella. Dorare la "Palatschinke" prima da un lato, girarla e dorarla dall'altro lato.

Spalmare la marmellata su un lato, arrotolarla e spolverarla di zucchero a velo. Buon appetito!

A cura di Elisabeth Wippel