

Palatschinken

- 2 Eier
- 550 ml Milch
- 300 g Mehl
- 1 MSp Salz
- Fett für die Pfanne

Zubereitung

Aus den Zutaten einen glatten Teig rühren. Diesen dann 15-30 Minuten im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen.

Während das Fett in der Pfanne erhitzt wird, den Teig nochmals durchrühren.

Mit einem Schöpflöffel portionsweise Teig in die Pfanne gießen. Die Unterseite stocken und goldbraun backen lassen, dann

wenden bis diese Seite ebenfalls goldbraun ist.

Gegebenenfalls die fertigen Palatschinken im Ofen bei 100° C warmstellen bis alle fertig sind.

Der Teig eignet sich für herzhafte oder süße Beläge. Der ungebackene Teig kann im Kühlschrank bis zu drei Tagen abgedeckt aufbewahrt werden.