

MOSTPALATSCHINKE MIT VANILLEEIS

Rezept für 4 Portionen

ZUTATEN:

Palatschinkenteig:

- 1 Ei
- 120 g Mehl
- 1/8 l Milch
- 1/8 l Apfelmus süß
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Vanillezucker

- 4 Kugeln Vanilleeis
- 100 g Apfelmus
- 50 g Kürbiskerne
- Schlagobers zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

Für den Palatschinkenteig werden alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Schneebesen oder dem Mixer schön verrührt, bis eine glatte, flüssige Teigmasse entsteht.

Eine flache Pfanne mit wenig Öl heiß machen.

Mit einem Schöpfer so viel Teig hineingießen, sodass der Boden bedeckt ist.

Achtung: nicht zu viel Teig nehmen, da sonst die Palatschinke zu dick wird.

Wenn der Teig leicht gebräunt ist, die Palatschinke mit einem Pfannenwender umdrehen.

Palatschinke noch heiß mit Apfelmus füllen.

Die Palatschinke gefällig auf einen Teller anrichten. Eine Kugel Vanilleeis dazu platzieren.

Vanilleeis mit Steirischem Kernöl verfeinern, mit gehackten Kürbiskernen dekorieren und mit Staubzucker bestreuen.

GUTES GELINGEN!