

Zutaten:

25 dkg Mehl

3 Eier

2,5 dl Milch

Mineralwasser nach Bedarf

ein bisschen Salz, Zucker

Zubereitung

Für die Palatschinken zuerst Mehl, Milch, Eier, Salz mit dem Schneebesen in einer Schüssel glatt rühren.

Sollte der Palatschinkenteig zu dick sein, mit etwas Mineral oder Soda verdünnen. In einer beschichteten Pfanne einen Schuß Öl erhitzen.

Dann etwas Teig (mit einem Schöpfer) in die heiße Pfanne hineingeben. Die Pfanne dabei immer wieder schwenken, sodass der Boden gleichmäßig dünn mit Teig bedeckt ist. Mit dem Pfannenwender die Palatschinke wenden und von beiden Seiten goldgelb ausbacken

Mit beliebigen Zutaten (Marmelade, Nutella, Schinken & Käse etc.) die Palatschinken bestreichen und zusammenrollen.

