



PALATSCHINKEN



1. Eier, Milch und etwas Salz gut verrühren



2. Das Einkorn-Vollkornmehl dazugeben und zu einem dünnflüssigen Teig rühren



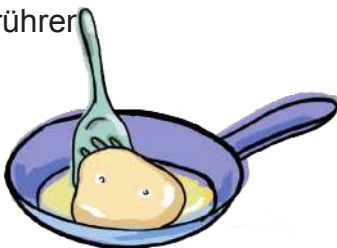
3. 20 Minuten rasten lassen



6. Die fertigen Palatschinken können mit der Lieblingsmarmelade bestrichen und eingerollt werden



4. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Einen Schöpfer vom Teig hineingießen und gut verteilen



5. Wenn der Teig nicht mehr flüssig ist, wird die Palatschinke gewendet

Tipp: Statt Einkorn-Vollkornmehl kann auch anderes Mehl verwendet werden (z. B. Weizenmehl)



Für 4-6 Stück: 150 g Einkorn-Vollkornmehl, Öl, ungefähr 300 ml Milch, 1 Prise Salz, 2 Eier

