

Marillenpalatschinken

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

125 ml Milch
1 ST Hühnerei, M
Salz
60 g Weizenmehl, glatt

Zum Herausbacken:

20 ml Tafelöl

Zur Ausfertigung:

5 EL Marillenmarmelade
Staubzucker zum Bestreuen

Herstellung:

1. Alle Zutaten miteinander verrühren und gegebenenfalls durch ein Sieb passieren.
2. Öl in der Pfanne erhitzen und gesamtes Öl wieder aus der Pfanne leeren.
3. Palatschinkenmasse hauchdünn in der Pfanne verteilen, anbacken, drehen und fertig backen.
4. Marillenmarmelade auf den Palatschinken aufstreichen, einrollen und mit Staubzucker bestreuen.

