



Benötigte Zutaten

Palatschinken-Teig

200 g Mehl

2 Stück Eier

150 ml Premium Buttermilch

150 ml Premium Alpenmilch

2 TL Backpulver

3 EL Zucker

Öl (zum Rausbacken)

Obst (zum Garnieren)

Ahornsirup

Obst zum Garnieren

einige Heidelbeeren

1 Banane

Erdbeeren

Palatschinken-Kuh

von Claudia Ebner

Anleitung

Palatschinken-Teig

1. Eier trennen.
2. Eiklar zu Schnee schlagen.
3. Dotter, Zucker, Mehl, Backpulver, Milch und Buttermilch gut verrühren. (Aufpassen, dass keine Klümpchen entstehen.)
4. Schnee unterheben.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen. Einen Schöpfer Teig in die Pfanne geben und Teig von beiden Seiten goldgelb anbraten. (Wenn der Teig Bläschen wirft, wenden).
6. Mit frischen Früchten und Ahornsirup anrichten und genießen!

Zur Zubereitung eines Kuhgesichts wird folgendes benötigt:

Große längliche Palatschinke (Breite ca. 8 cm und Länge ca. 15 cm)

Kleine längliche Palatschinke (Breite ca. 6 cm und Länge ca. 10 cm)

Runde Palatschinke (Durchmesser ca. 10 cm)

Kuhgesicht

7. Aus der runden Palatschinke werden mit Hilfe eines runden Keksausstechers (Durchmesser 5cm) die Ohren und die Hörner ausgestochen.
8. Große längliche Palatschinke auf einen Teller legen.
9. Kleine längliche Palatschinke quer auf die größere längliche Palatschinke legen (im unteren Drittel).
10. Ohren und Hörner im oberen Bereich auflegen.
11. Mit Bananenscheiben und Heidelbeeren Augen und Nasenlöcher formen.
12. Eine Erdbeerscheibe als Zunge positionieren.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](#)