



Benötigte Zutaten

Palatschinken-Teig

200 g	Mehl
2 Stück	Eierschwammerl
150 ml	Premium Buttermilch
150 ml	Premium Alpenmilch
2 TL	Backpulver
3 EL	Zucker
	Öl (zum Rausbacken)
	Obst (zum Garnieren)
	Ahornsirup

zum Garnieren

einige	Heidelbeeren
etwas	Nutella
	Zuckeraugen

Palatschinken-Hund

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 Palatschinken-Hundes wird folgendes benötigt:

ein Pancake (Durchmesser ca. 12 cm)

4 kleinere längliche Pancakes (Breite 3 cm und Länge 4 cm)

Palatschinken-Hundes

7. Mit einem Glas oder einem großen Keksausstecher einen Kreis ausstechen (Durchmesser ca. 10 cm)
8. Enden eines kleineren Pancakes abschneiden und als Pfoten auflegen.
9. Die restlichen kleineren länglichen Pancakes werden zu den Ohren und zur Schnauze.
10. Zuckeraugen auflegen und mit Nutella Zehen und Mund andeuten.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](#)