



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

zum Garnieren

2 Stück Pfirsichhälften

etwas Mandelblättchen

Mandeln

Kürbiskerne

Heidelbeeren

Palatschinken-Eule

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!

Für eine Palatschinken-Eule benötigt man eine Palatschinke mit 12 cm Durchmesser ca. 12 cm.

Palatschinken-Eule

7. Bananenscheiben als Augen auf den Pancake legen.
8. Heidelbeeren halbieren und die Hälften als Pupillen auf die Bananenscheiben legen.
9. Augen mit Kürbiskernen verzieren.
10. Eine Mandel als Schnabel auflegen.
11. Pfirsichhälften blättrig schneiden und links und rechts als Flügel positionieren.
12. Mandelblättchen auf der Brust verteilen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](#)