



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

Himbeeren

Heidelbeeren

Kiwis

Nutella

Palatschinken-Hase

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 Hasen werden 2 Palatschinken mit einem Durchmesser von ca. 12 cm benötigt.

Hase

7. Mit einem Glas oder einem großen Keksausstecher einen Kreis ausstechen (Durchmesser ca. 10 cm).
8. Mit einem Keksausstecher einen kleineren Kreis (= Kopf) ausstechen (Durchmesser ca. 6 cm).
9. Aus den Resten werden Ohren und Füße (Kreise mit Durchmesser 1,5 cm) ausgestochen.
10. Körper, Kopf und Ohren auf einen Teller legen.
11. Mit einer Himbeere wird der Schwanz geformt.
12. Mit Nutella können die Zehen angedeutet werden.
13. Kiwi-Stücke sollen die Wiese darstellen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](#)