



Benötigte Zutaten

300 g	Premium Alpenmilch
4	Eier
160 g	Mehl
1/2 TL	Salz
	Marmelade oder Schokosauce
	Staubzucker

Palatschinken vom Blech

Das WM-Finale steht bevor und Fernsehgartenköchin Iris Köck hat einen Vorschlag für einen einfachen Snack am Fußballabend. Sie serviert Palatschinken vom Blech.

Anleitung

1. Milch, Eier, Mehl und eine Prise Salz gut miteinander verquirlen und ca. zehn Minuten rasten lassen.
2. In der Zwischenzeit ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Backrohr auf 200 °C vorheizen.
3. Den Teig auf das Backblech leeren und ca. zehn Minuten backen, bis der Palatschinken-Teig eine schöne goldgelbe Farbe hat.
4. Danach aus dem Ofen nehmen und mit Marmelade oder Schokosauce bestreichen und mit Staubzucker bestreuen. Mit einem scharfen Messer Quadrate schneiden, den Teig einrollen und schmecken lassen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten