

Benötigte Zutaten

Teig	
1/4 l	Premium Alpenmilch
150 g	Mehl
2	Eier
1 EL	Zucker
Fülle	
1 Becher	Premium Sauerrahm
50 g	Staubzucker
1 Bund	frische Minze
200 g	Erdbeeren
1 EL	Rum

Erdbeer-Sauerrahm-Palatschinken

Ein süßer Frühlingsgruß

Anleitung

1. Für den Teig Mehl, Milch, Eier und Zucker zu einer dickflüssigen Masse verquirlen.

2. Kurz rasten lassen. Dann in einer Pfanne mit Butter die Palatschinken dünn herausbacken.

3. Die Erdbeeren waschen, klein schneiden und mit einem Esslöffel Rum vermischen.

4. Den Sauerrahm mit dem Zucker abschlagen.

5. Die Palatschinken mit etwas Sauerrahm bestreichen und die Erdbeeren darauf verteilen.

6. Zum Schluss die frisch geschnittene Minze darüber streuen und die Palatschinken einrollen.

7. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten