

Palatschinken mit Marillen-Marmelade

Für 2 Personen

250 g Marillenmarmelade	200 g Schlagsahne	200 g Mehl
1 Ei	200 ml Milch	200 ml Wasser
Himbeeren	Pfefferminzblätter	Butterschmalz
Puderzucker	Salz	

Das Wasser mit dem Mehl und der Milch zu einem Teig mischen und mit Salz abschmecken. Den Teig einen Moment ziehen lassen. Die Sahne schlagen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Teig hauchdünn hineingeben und goldbraun braten. Den Palatschinken aus der Pfanne nehmen, mit Marillenmarmelade füllen und einrollen. Abschließend den Palatschinken auf einem Teller anrichten, etwas Sahne darauf geben, mit Himbeere, Pfefferminzblättern und Puderzucker dekorieren und servieren.

Manfred Froschmayer am 22. Dezember 2010