

Palatschinken mit Marillen-Marmelade

Für 2 Personen

100 g Mehl	1 Ei	20 ml Milch
20 ml Wasser, mit Kohlensäure	3 EL Marillenmarmelade	Puderzucker
Salz		

Das Mehl, die Eier, die Milch, das Wasser und etwas Salz vermengen und zu einem Teig schlagen. Anschließend aus dem Teig dünne Palatschinken backen. Die Marillenmarmelade auf die Palatschinken streichen und einrollen. Den Palatschinken auf einem Teller anrichten, mit etwas Puderzucker garnieren und servieren.

Eberhard Höhn am 16. Februar 2012