

Moosbeer-Palatschinken

Für zwei Personen

300 g Moosbeeren	50 g Mehl	2 EL Zucker
1 Ei	1 EL Butterschmalz	1 EL Mineralwasser
1 Prise Zimt	1 Prise Salz	

Das Mehl zusammen mit dem Ei, dem Mineralwasser und der Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Die Moosbeeren waschen, trocken tupfen und unter den Teig heben. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen, etwas Teig hineingeben und den Palatschinken von beiden Seiten langsam goldbraun braten lassen. Den Palatschinken aus der Pfanne nehmen, auf einem Teller anrichten, mit Zucker und Zimt bestreuen und servieren.

Rosi Bauer am 04. Oktober 2012