

Palatschinken mit Walnuss-Füllung

Für zwei Personen

Für den Palatschinken:

1 Zitrone	4 Eier	250 g Mehl
150 g Zucker	500 ml Milch	125 ml Mineralwasser
gemahlener Zimt	neutrales Pflanzenöl	Butter
1 Prise Salz		

Für die Walnuss-Füllung:

40 g Butter	40 g Zucker	125 ml Milch
250 g Walnusskerne	100 g Rosinen	20 g Aprikosenmarmelade
2 EL Rum		

Für die Garnitur:

50 g Zartbitter-Kuvertüre	Puderzucker
---------------------------	-------------

Für den Palatschinken-Teig Mehl, Zucker, Eier, Milch und Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren. Zitrone waschen und etwas Abrieb sowie eine Prise Salz und Zimt zum Teig geben. In einer Mischung aus Öl und Butter die Pfannkuchen ausbacken und beiseite stellen.

Für die Füllung Walnüsse hacken und mit Butter, Zucker, Milch, Rosinen, Aprikosenmarmelade und Rum vermengen.

Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen.

Pfannkuchen mit Walnussmasse befüllen und einrollen.

Palatschinken mit Walnuss-Füllung mit Puderzucker bestäuben, mit Kuvertüre garnieren und servieren.

Gerhilde Puxbaum am 11. Februar 2016