

Palatschinken mit Blaubeeren

Für zwei Personen

Für den Pfannkuchen:

150g Mehl (glatt)	2 Eier	125ml Milch
125ml Mineralwasser	5EL Butter, Zimmertemperatur	1 Vanilleschote
Puderzucker	Zimt	1 Prise Salz
500g Blaubeeren		

Für die Garnitur:

2 Stängel Minze

Für den Palatschinken Butter in einem Topf anschmelzen. Eier aufschlagen und verquirlen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark auskratzen. Milch, Wasser, Vanille und Mehl glattrühren, Eier damit vermengen, mit einer Prise Salz würzen. Butter hinzufügen. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Teig in der Pfanne zu Palatschinken ausbacken. Blaubeeren auf die Pfannkuchen geben, mit Puderzucker bestäuben und einrollen. Röllchen auf Teller drapieren, nochmals mit Puderzucker bestäuben. Mit Minze dekorieren und servieren.

Reinhold Gruber am 20. Oktober 2016