

Nuss-Palatschinken mit Schoko-Soße

Für 4 Personen

Für den Teig:

250 g Mehl	3 Eier	200 ml Milch
1 TL Zucker	1 TL flüssige Butter	1 Prise Salz
30 ml Mineralwasser	Butterschmalz	

Für die Füllung:

80 g ganze Nüsse	100 ml Sahne	40 g gehackte Rosinen
50 g Zucker	2 EL Rum	Orangen-Abrieb
2 EL gehackte Nüsse		

Für die Sauce:

100 ml Milch	60 g Schokolade, halbbitter	2 Eigelb
1 EL Kakaopulver	1 EL flüssige Butter	1 EL Zucker
2 EL Rum		

Die ganzen Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann leicht abkühlen lassen und in einem Cutter fein mahlen.

Teig:

Aus Mehl, Eiern, Milch, Zucker, flüssiger Butter und Salz einen glatten Teig rühren, eine Stunde ruhen lassen. Kurz vor dem Backen das Mineralwasser unter den Teig rühren. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und nach und nach aus dem Teig dünne Pfannkuchen ausbacken, diese warm stellen.

Füllung:

Die Sahne kurz aufkochen, gemahlene Nüsse, Rosinen, Zucker, Rum und Orangenschale hinzugeben und etwa 1 Minute köcheln lassen. Gehackte Nüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Auf jeden Pfannkuchen etwas Füllung und geröstete Nüsse geben und zusammenrollen.

Sauce:

Die Milch erwärmen, die Schokolade zerbrechen und in der Milch schmelzen lassen. Zunächst Eigelbe unterrühren, dann Kakao, Butter, Zucker und Rum einrühren und glatt rühren, die Masse sollte leicht binden, jedoch nicht kochen. Die Sauce über die gefüllten Pfannkuchen (Palatschinken) geben.

Vincent Klink 03. November 2011