

Palatschinken mit Marillen-Konfitüre und Kürbiskern-Öl

Für 4 Personen

125 g Mehl	500 ml Milch	2 Eier
2 EL Zucker	2 EL Sonnenblumenöl	Salz
4 EL Butter	100 g Marillenkönfitüre	Puderzucker
250 g Vanilleeis	4 TL Kürbiskernöl	

Mehl, Milch, Eier, Zucker, 1 Prise Salz und Öl zu einem flüssigen Teig verrühren. Abdecken und etwa 1 Stunde ruhen lassen. Die Palatschinken in einer Panne portionsweise mit etwas Butter ausbacken. Herausnehmen, mit jeweils etwas Marillenkönfitüre bestreichen, einrollen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Etwas Kürbiskernöl darüber träufeln. Dazu passt Vanilleeis.

Karlheinz Hauser am 08. April 2013