

## Marmelade Palatschinken

Dessert   Eier   Frühling   Hausmannskost   Herbst   Kinder  
Österreichisch   Palatschinken   Süße Gerichte   Winter

### ZUBEREITUNG

### SCHWIERIGKEIT:

Milch mit Mehl, Zucker, Salz verquirlen, Eier nach und nach untermischen. Ca. 15 Minuten rasten lassen. Backrohr auf 50 °C vorheizen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und dünn mit Öl auspinseln. So viel Teig eingleßen, dass der Pfannenboden dünn bedeckt ist. Wenn die Unterseite hellbraun ist, die Palatschinke wenden. Aus dem übrigen Teig weitere Palatschinken backen, fertige Palatschinken übereinander legen und im Rohr warm halten. Marmelade erwärmen. Palatschinken mit der Marmelade bestreichen, einrollen, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Staubzucker bestreut servieren.



### ZUTATEN

400 ml Milch  
200 g glattes Mehl  
1 TL Kristallzucker  
1 Salz  
4 Eier  
5 EL Öl  
200 g Julius Meinl Donau-Marillenmarmelade  
1 EL Staubzucker