



Knabber Erds Palatschinken

Zutaten für 2 Portionen

6 EL Mehl, 90 g
1/4 Liter Milch, 250 ml
2 Eier, 120 g
1 Prise Salz, 1 g
1 EL Erdbeermarmelade 15g
Schokosauce 10g
Schlagobers 30g
12g Knabber Erds

Knabber Tipp

Für alle die es bunt mögen: Ein oder zwei Knabber Erds fein zermahlen ins Schlagobers rühren, steif schlagen und schon gibt es Regenbogen Einhorn Sahnehäubchen.

Zubereitung

Für den Teig die Eier aufschlagen und gut verquirlen. Die Milch mit dem Mehl glattrühren, die Eier einmengen und alles mit einer Prise Salz versehen.

Die Palatschinkenpfanne oder eine möglichst flache Pfanne erhitzen und etwas Butter zerlassen. Mit einem Schöpflöffel so viel Teigmasse einfüllen, dass der Boden gerade dünn bedeckt ist. In die Mitte hineinleeren, Pfanne schwenken, bis der Teig gleichmäßig verteilt ist.

Die Palatschinke nun auf einer Seite goldbraun werden lassen. Dabei mit mittlerer Hitze arbeiten. Lässt sich die Palatschinke in der Pfanne gut rütteln, kann man sie wenden. Die zweite Seite ebenfalls goldbraun werden lassen.

Schlagobers mit einer Prise Zucker in einer hohen Rührschüssel mit Mixer steif schlagen.

Die frischen Palatschinke mit Erdbeermarmelade füllen, zusammenrollen, Schokoladensauce und Knabber-Erds darüber und mit Schlagobers servieren.



Knabber Helden