

Palatschinkenteig

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	120 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Vollmilch	¼ Liter

Zubereitung:

- Mehl salzen, mit etwas Milch glattrühren
- Restliche Milch und Ei zugeben
- Teig ca 20 min. stehen lassen
- etwas Öl in der Pfanne erhitzen
- einen Schöpfer Teig eingießen und durch Schwenken in der Pfanne dünn verteilen
- Teig auf der Unterseite backen, umdrehen, zweite Seite goldgelb backen

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-333-Palatschinkenteig.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at