

Feiner Palatschinkenteig, Profirezept



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	5 EL (Esslöffel)
Weizenmehl (glatt)	125 g
Vollmilch	250 ml
Salz	1 Prise(n)
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.

Zubereitung:

Mehl durchsieben, mit Milch zu einem glatten Teig rühren, Prise Salz und Eier unterrühren, zuletzt Obers unterrühren.

TIP: Palatschinkenteig sollte etwas rasten können, aber bei besonderer Eile kann er sofort verwendet werden.

Durch die Zugabe von Obers erhält der Teig eine besondere Flaumigkeit.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-417-Feiner-Palatschinkenteig-Profirezept.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at