

Palatschinken Kuchen von Carina



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	½ kg
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1.5 Dose(n) / Becher
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Weizenmehl (glatt)	25 Dekagramm
Vollmilch	3/4 Liter
Fett	Etwas / nach Bedarf
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	2 Stk.
Knoblauch	1 Stk.
Salz	1 Prise(n)

Zubereitung:

Milch, Eier und Salz mit dem Mixer verrühren und langsam das Mehl zugeben bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Fett in einer Pfanne erhitzen, einen Schöpfer Teig hineingeben und einige Palatschinken herstellen.

Währenddessen in einer anderen Pfanne Fett erhitzen und das Hackfleisch mit den Zwiebeln und der Knoblauchzehe (beides fein gehackt) schön anbraten und gut würzen.

Anschließend die Palatschinken und das angebratene Hackfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch abwechselnd in eine feuerfeste Auflaufform einschichten.

Dann mit Obers (evtl. noch etwas Salz und Pfeffer begeben) übergießen und mit Deckel im vorgeheizten Backofen bei ca. 170 Grad eine halbe bis eine dreiviertel Stunde backen.

Bei Bedarf die letzten zehn Minuten den Deckel entfernen, um eine knusprige Kruste zu bekommen.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht

