

Orangenpalatschinken



(c) Fotograf: Uli Kohl

Zubereitung:

Für die Palatschinken Milch mit Ei, Kristallzucker und Salz vermengen und zuletzt das Mehl untermischen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Ein Viertel des Teiges dünn eingießen, Pfanne schwenken, damit sich der Teig gleichmäßig verteilen kann und die Palatschinke unter einmaligem Wenden goldgelb backen. Herausheben und warm stellen. Die restlichen 3 Palatschinken ebenso backen.

Für die Fülle die Orangen schälen und in kleine Filets trennen. Obers steif schlagen und mit Staubzucker, Rum sowie abgeriebener Orangenschale vermengen. Das Obers-Rum-Gemisch auf die Palatschinken streichen, die Orangenfilets darauf verteilen und die Palatschinken einrollen. Jeweils 2 Palatschinken auf einem vorgewärmten Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp:

FÜR BESONDERS EILIGE

Verwenden Sie bereits fertige Palatschinken, die im Lebensmittelhandel angeboten werden,

allerdings meistens etwas dicker sind. Die Palatschinken müssen in diesem Fall vor dem Füllen leicht erwärmt werden.

GARNITUREMPFEHLUNG: Vanille- oder Sauerrahmeis



Zutaten:

- 125 ml Milch
- 70 g Mehl (glatt)
- 1 Stück Ei(er)
- 1/2 TL Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- Öl (zum Backen)
- Staubzucker (zum Bestreuen)

Für die Fülle:

- 100 ml Schlagobers
- 1 EL Staubzucker
- 2 cl Rum
- 1 Stück Orange (abgeriebene Schale)
- 2 Stück Orangen

Portionen: 2

Kochdauer: 5 bis 15 Minuten

Was ich sonst noch
kaufen muss:

