

Palatschinken- Einmaleins

Grundteige – pikant und süß



Palatschinken-Grundrezept

ZUTATEN

Teig nach Wahl
Öl zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

- 1** Eine passende Pfanne erhitzen, wenig Öl eingießen und dieses bis zum Rauchpunkt heiß werden lassen.
- 2** Öl in der Pfanne gleichmäßig verteilen und überschüssiges Öl in eine kleine Schüssel abgießen. Teig nochmals durchrühren und mit einem Schöpflöffel je nach gewünschter Stärke eine mehr oder weniger große Menge eingießen.
- 3** Nun die Pfanne am Stiel fassen und kreisförmig schwenken, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt.
- 4** Teig auf der Unterseite anbacken. Nach ein, zwei Minuten den Rand an einer Stelle vorsichtig mit einer Palette lösen und überprüfen, welche Farbe der Palatschinkenboden aufweist. Sobald dieser goldgelb geworden ist, den Rand rundum behutsam lösen, Palatschinke wenden und die Unterseite ebenfalls goldgelb backen. Weitere detaillierte Tipps dazu finden Sie auf Seite 18.
- 5** Palatschinke auf einen Teller stürzen, mit einem zweiten Teller (oder Alufolie) abdecken und somit warmhalten. Die restlichen Palatschinken ebenso backen.

PORTIONSGRÖSSEN UND MENGENANGABEN

Wenn nicht anders angegeben, so beziehen sich die Rezepte auf 4 größere, 6 kleinere oder 8 kleine, dünne Palatschinken. Bei kleineren Pfannkuchen, Pancakes oder Liwanzen bezieht sich das Rezept – so nicht anders angeführt – ebenfalls auf 4 Portionen.

Pikante Grundteige



Pikanter Palatschinkenteig 1

ZUTATEN

FÜR 4 STÄRKERE
PALATSCHINKEN
MIT CA. 24 CM Ø (ODER
6 MITTLERE BZW. 8 DÜNNE
PALATSCHINKEN)

2 Eier
2 Eidotter
150 g glattes Mehl
150 ml Milch
frisch gehackte Kräuter
nach Belieben
Salz
Muskatnuss

ZUBEREITUNG

- 1 In einer Schüssel Eier mit Dottern und Milch versprudeln, dann mit Mehl glattrühren.
- 2 Nach Belieben mit frisch gehackten Kräutern und je einer Prise Salz und Muskatnuss würzen.
- 3 Teig etwa 30 Minuten ziehen lassen und dann zu Palatschinken backen.

Pikanter Palatschinkenteig 2 (für Aufläufe)

ZUTATEN

FÜR 4 STÄRKERE
PALATSCHINKEN
MIT CA. 24 CM Ø (ODER
6 MITTLERE BZW. 8 DÜNNE
PALATSCHINKEN)

3 Eier
400 ml Milch
200 g glattes Mehl
50 g flüssige Butter
Prise Salz
Muskatnuss

ZUBEREITUNG

- 1 In einer Schüssel die Milch mit den Eiern verquirlen, Mehl zugeben und die flüssige Butter einarbeiten. Mit Salz sowie Muskatnuss würzen und alles gut miteinander glattrühren.
- 2 Je nach Verwendung größere oder kleinere Palatschinken daraus backen.

TIPP

Palatschinken aus diesem Teig eignen sich besonders gut für die Zubereitung von Aufläufen und Pasteten.

Süße Grundteige



Süßer Palatschinkenteig 1

ZUTATEN

FÜR 4 STÄRKERE
PALATSCHINKEN MIT
CA. 24 CM Ø (ODER
6 MITTLERE BZW. 8 DÜNNE
PALATSCHINKEN)

2 Eier
200 ml Milch
2 EL braune Butter
120 g glattes Mehl
Prise Salz

ZUBEREITUNG

- 1 In einer Schüssel die Eier mit Milch und brauner Butter verrühren, Mehl zugeben und alles glattrühren.
- 2 Mit einer kleinen Prise Salz würzen. Sollten noch kleine Bröckchen in der Masse sein, eventuell durch ein Sieb seihen.
- 3 Etwa 20 Minuten stehen lassen.
- 4 Vor der weiteren Verarbeitung nochmals gut durchrühren und erst dann zu Palatschinken backen.

Süßer Palatschinkenteig 2

ZUTATEN

FÜR 4 STÄRKERE
PALATSCHINKEN MIT
CA. 24 CM Ø (ODER
6 MITTLERE BZW. 8 DÜNNE
PALATSCHINKEN)

2 Eier
1 Eidotter
200 g glattes Mehl
375 ml (3/8 l) Milch
Prise Salz

ZUBEREITUNG

- 1 Eier und Eidotter in eine Schüssel schlagen und mit Milch verrühren. Mehl sowie eine kleine Prise Salz einmengen und alles glattrühren. Bei Bedarf durch ein Sieb seihen, damit der Teig keine kleinen Bröckchen mehr enthält. Etwa 20 Minuten stehen lassen.
- 2 Teig umrühren und zu Palatschinken backen.

VERWENDUNG: Für alle klassischen Marmelade-Palatschinken.

TIPP

Gerät der Teig zu dick, mit einem Schuss Soda- oder Mineralwasser verdünnen.