



Unser heutiges Rezept für Sie

Weihnachtliche Palatschinken

Zum Dahinschmelzen mit Bananen und Vanilleeis.

Zutatenliste

Für 4 Portionen:

- 2 TL Staubzucker zum Bestreuen
- 4 Bananen
- 8 Kugeln Vanilleeis
- 1 TL Butter für die Pfanne
- 100 ml Milch
- 2 Eier (getrennt)
- 150 g Mehl
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 1 EL Butter (oder Öl)

Zubereitung:

1. Die Eier trennen. Aus Mehl, Milch, Zucker, Lebkuchengewürz, Salz und Eigelb einen Teig mit dem Schneebesen rühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.
2. Eine beschichtete Pfanne mit zerlassener Butter einpinseln und heiß werden lassen. Nun mit einem Suppenschöpfer nach und nach den Teig in die heiße Pfanne gießen und Palatschinken ausbacken. 2 Min. auf einer Seite goldbraun backen, wenden und auf der anderen Seite ebenfalls 1-2 Min. goldbraun backen.
3. In derselben Pfanne nochmals Butter schmelzen und heiß werden lassen, die geschälten und längs halbierten Bananen darin anbraten.
4. Palatschinken auf Tellern verteilen, mit den Bananen und Vanilleeis anrichten.