

Palatschinken mit Walnuss-Füllung

Für zwei Personen

Für den Palatschinken:

| | | |
|-----------------|----------------------|----------------------|
| 1 Zitrone | 4 Eier | 250 g Mehl |
| 150 g Zucker | 500 ml Milch | 125 ml Mineralwasser |
| gemahlener Zimt | neutrales Pflanzenöl | Butter |
| 1 Prise Salz | | |

Für die Walnuss-Füllung:

| | | |
|--------------------|---------------|-------------------------|
| 40 g Butter | 40 g Zucker | 125 ml Milch |
| 250 g Walnusskerne | 100 g Rosinen | 20 g Aprikosenmarmelade |
| 2 EL Rum | | |

Für die Garnitur:

| | |
|---------------------------|-------------|
| 50 g Zartbitter-Kuvertüre | Puderzucker |
|---------------------------|-------------|

Für den Palatschinken-Teig Mehl, Zucker, Eier, Milch und Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren. Zitrone waschen und etwas Abrieb sowie eine Prise Salz und Zimt zum Teig geben. In einer Mischung aus Öl und Butter die Pfannkuchen ausbacken und beiseite stellen.

Für die Füllung Walnüsse hacken und mit Butter, Zucker, Milch, Rosinen, Aprikosenmarmelade und Rum vermengen.

Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen.

Pfannkuchen mit Walnussmasse befüllen und einrollen.

Palatschinken mit Walnuss-Füllung mit Puderzucker bestäuben, mit Kuvertüre garnieren und servieren.

Gerhilde Puxbaum am 11. Februar 2016