

Gundel-Palatschinken mit Walnuss-Rum-Füllung, Schoko-Soße

Für zwei Personen

Für den Palatschinkenteig:

2 Eier	4 EL glattes Mehl	250 ml Milch
Butter	1 Prise Salz	

Für die Gundel-Füllung:

200 g geriebene Walnüsse	200 g dunkle Schokolade (70%)	20 g Rosinen
200 ml Milch	2 EL guter Rum	2 EL Zucker
1 TL Zimt		

Für die Garnitur:

250 ml Sahne	2 EL Puderzucker	1 TL Zucker
--------------	------------------	-------------

Für den Palatschinkenteig:

Die Eier und Mehl mit der Hand gut vermengen und aufschlagen. Milch einrühren. Salz dazugeben und quellen lassen. Nach ca. 20 Minuten in einer Pfanne wenig Butter heiß werden lassen. Palatschinken ausbacken. Wenn eine Seite Blasen wirft, wenden.

Für die Gundel-Füllung:

Wasserbad aufstellen. Dunkle Schokolade über Wasserdampf schmelzen lassen. Rosinen mit Rum und Wasser aufkochen lassen und ca. 5 Minuten sieden lassen. Milch erhitzen, Walnüsse und Zucker einrühren und mit Zimt würzen.

Für die Garnitur:

Sahne mit Zucker steif schlagen. Palatschinken mit Nussfülle bestreichen und einrollen. Mit flüssiger Schokolade verzieren. Puderzucker darüber verteilen. Mit Sahne verzieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Kraml am 04. April 2019