

Eis-Palatschinken



Geräte: Becher (0,25 l), Rührschüssel, Schneebesen, Schöpfer, Backschaufel
Pfanne (beschichtet), Backpinsel, 2 flache Teller

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
$\frac{3}{4}$ Becher Mehl 1 Becher Milch 1 Ei 1 Prise Salz	Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Teig 10-15 Minuten quellen lassen.
Öl oder Kokosfett	Pfanne befetten (Öl oder Kokosfett)
	Durch Drehen der Pfanne den Teig dünn verteilen.
	Wenn die Oberfläche trocken ist, den Palatschinken wenden. Die zweite Seite kürzer backen.
Vanilleeis Schlag Schokosoße	Die Palatschinken auf einen Teller geben, 2 Kugeln Vanilleeis und Schlag darauf geben danach die Palatschinken zusammenklappen. Mit Schokosoße servieren.

☺ TIPP: Die Palatschinken können auch pikant gefüllt werden!