



Mohnpalatschinken mit Zwetschkenröster

Zutaten für 4 Portionen:

200g glattes Mehl
5 Eier
1/4l Milch
1/4l Sodawasser
Prise Salz, eventuell 2 EL Feinkristallzucker
Rapsöl

Fülle:

90g Butter
180g gequetschten Graumohn
1/4l Schlagobers
3 EL Feinkristallzucker, 1 TL Vanillezucker, Prise Zimt

Erwärmte Butter mit Graumohn und den restlichen Zutaten vermischen und die Palatschinken füllen.

Zwetschkenröster:

1 kg Zwetschken
Etwas Wasser
3 EL Zucker, Vanillezucker, Zimtstange
2 EL Vanillepudding

Halbierte, entkernte Zwetschken mit nicht zu viel Wasser, Zucker, VZ und Zimtstange kochen, bis die Zwetschken weich sind. Zwei EL Vanillepudding mit kaltem Wasser verrühren und in den kochenden Zwetschkenröster einrühren. Kurz aufwallen lassen und anrichten.

Zubereitung Palatschinken:

Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Teig dünn einfließen lassen und auf beiden Seiten goldbraun backen.

Aus der Pfanne heben, mit Fülle bestreichen – rollen. Mit Zwetschkenröster und Schlagobers anrichten und mit Mohnstaubzucker bestreuen.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!