



Troadkastn Vollkornmehl

Ecker Hilde und Norbert
Oberpilsbach 6, 4840 Pilsbach
Tel. 0664/8536590
hilde.ecker@agr-ar-en.at
www.vollkornmehle.at

Palatschinken mit Topfenerdbeerfülle



Zutaten

Für 6 – 8 Pfannkuchen

150 g Dinkelmehl hell oder Vollkorn extra fein, 2 Eier, 200 ml Milch und 150 ml Mineralwasser, Salz

Topfencreme:

250 g Topfen, 200 g Vanillejoghurt, ev. 3 EL Staubzucker, 3 EL Rum (ev. weniger -für Kinder weglassen), 3 EL Obers (nicht schlagen), 250 g Erdbeeren

Zubereitung

Für die Palatschinken in einer Schüssel Mehl mit Eiern, Milch und Mineralwasser und Salz mit dem Schneebesen verrühren. Es sollte ein glatter, flüssiger Teig entstehen. Ca. 30 Minuten quellen lassen.

Zutaten für Topfencreme gut verrühren, klein geschnittene Erdbeeren unterheben

Erdbeermus 100 g Erdbeeren pürieren 1 Pck. Vanillezucker zugeben.

Nun die Palatschinken in einer beschichteten Pfanne mit Rapsöl portionsweise auf beiden Seiten goldgelb ausbacken. Mit Topfencreme füllen und mit Erdbeermus garniert servieren