



*Wiener Wiesn Palatschinke*

**STAUD'S**  
WIEN

# Gerollt, nicht gelegt.

## Wiener Wiesen Palatschinke

### Aus STAUD'S kleiner Kochschule

Das Mehl mit drei Vierteln der Milchmenge, Salz und den Eiern glattrühren. Anschließend mit Hilfe der restlichen Milch auf die gewünschte Konsistenz bringen und kurz quellen lassen.

1 EL Öl in eine heiße Pfanne geben, das überschüssige Öl abgießen und bei Bedarf wiederverwenden. Den Teig eingießen und durch Drehen der Pfanne gleichmäßig dünn verteilen. Anbacken, umdrehen und auf der anderen Seite fertig backen. Für den rundum warmen Genuss die Palatschinken noch in der Pfanne mit der STAUD'S Konfitüre bestreichen. Einrollen und auf den Teller geben, mit Zucker bestauben und gleich servieren.

### STAUD'S Genuss-Tipps

Ein Schuss Mineralwasser macht den Teig luftiger.

Ein wenig zarter wird er mit einem Schuss Obers.

Palatschinken sind frisch aus der Pfanne am besten.

Beschichtete Pfannen benötigen weniger Öl.

Ein wenig mehr Öl macht die Palatschinken saftiger.

Schmeckt auch mit jeder anderen STAUD'S Reichtum an Früchten.

Am besten gleich mal durchprobieren.

### EINKAUFSZETTEL

4 Palatschinken mit ungefähr 22 cm Durchmesser

100 g Mehl glatt | 250 ml Milch | 2 Eier | Prise Salz

STAUD'S Ein Reichtum an Früchten Marille nach Belieben

Speiseöl für die Pfanne

