

BIO PREISELBEERE

*Handkuss den Damen.  
Servas den Herren.  
Wir sind die Bio Preiselbeeren!*





# Preiselbeer-Mohn-Palatschinken

Das Mehl mit den Eiern sowie der Milch, dem Vanillemark und Mohn in einer Schüssel zu einem glatten Teig rühren. Eine halbe Bio Zitrone heiß waschen, die Zesten abreiben und dazugeben. Den Teig kurz beiseite stellen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, den Teig darin nach und nach zu dünnen Palatschinken ausbacken. Für die Füllung die Mascarpone mit dem Saft einer halben Zitrone und dem Vanillezucker verrühren. Die Palatschinken mit Mascarpone-Creme und zwei Esslöffeln STAUD'S Bio Preiselbeere bestreichen, einrollen oder zusammenklappen.

**STAUD'S Genuss-Tipp:** Mohnpalatschinken auch mal pur mit unserer Bio Preiselbeere bestreichen und warm genießen.

 4 Pers.

 30 Min.

## Zutaten:

180 g Mehl  
2 Eier  
240 ml Milch  
Mark einer Vanilleschote  
3 EL Mohn  
Zesten ½ Bio Zitrone  
1-2 EL Butter

## Zum Servieren:

200 g Mascarpone  
Saft ½ Zitrone  
2 Pkg. Vanillezucker  
125 g STAUD'S Bio Preiselbeere