Palatschinken mit Himbeeren und Golden Milk Sauce

30—40 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig

120 g	Mehl
250 ml	Milch
1	Ei
1 Prise	Speisesalz jodiert
	Etwas neutrales Öl für die Pfanne

Für die Golden-Milk Sauce

125 ml	Milch
25 g	Zucker
1	Eigelb
1	Ei
125 g	Schalgobers
0.5 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz
0.5 TL	Curcuma gemahlen
0.5 TL	Zimt gemahlen
1 Prise	Ingwer gemahlen
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	Muskatnuss gemahlen

4	Kugeln Vanilleeis
	Frische Himbeeren und Staubzucker zum Garnieren

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig werden in einer Schüssel mit einem Schneebesen gut verrührt bis eine glatte Teigmasse entsteht.
2. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen bevor er verarbeitet wird.
3. Eine flache Pfanne mit etwas Öl erhitzen und mit einem Schöpfer so viel Teig reingießen, dass der Boden bedeckt ist. Sobald die Unterseite leicht angebräunt ist kann die Palatschinke mit einem Pfannenwender umgedreht werden.
4. Die Palatschinken können im Backofen bei 70 °C warmgehalten werden.
5. Für die Sauce werden Milch, Zucker, Curcuma, Zimt, Ingwer, Pfeffer, Muskatnuss, Schlagobers und die Vanilleschote gemeinsam mit dem Mark aufgekocht und gut verrührt. Die Vanilleschote kann entfernt werden, sobald die Milch kocht.
6. Ei und 1 Eigelb mit einem Schneebesen in einer Metallschüssel verrühren. Die abgekühlte Golden-Milk Mischung, über einem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren, langsam dazu gießen bis die Sauce dickflüssig wird.
7. TK Himbeeren in einem Topf langsam erhitzen und beiseite stellen.
8. Beim Anrichten Palatschinken zwei Mal falten und jeweils mit einer Kugel Vanille Eis bestücken. Golden Milk Sauce und heiße Himbeeren werden auf die Palatschinken verteilt, mit frischen Himbeeren garniert und mit Staubzucker bestreut.