



Heidelberg-Nuss Palatschinken

⌚ 30—40 Min   

Zubereitung

- 1 Für die Palatschinken Mehl, Milch, Eier, Zucker, Zimt und Cardamom zu einem Teig verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und dünne Palatschinken backen.
- 2 Für die Fülle Haselnüsse kurz in einer heißen Pfanne ohne Öl anrösten. Heidelbeeren und Vanillezucker zugeben und kurz aufkochen lassen.
- 3 Zum Anrichten die Fülle auf den Palatschinken verteilen, zusammenfalten und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für die Palatschinken

100 g	Dinkelmehl
200 ml	Hafermilch
2	Eier
25 g	Zucker
1 TL	♦ Zimt gemahlen
1 TL	♦ Cardamom gemahlen

Für die Füllung

100 g	Geriebene Haselnüsse
250 g	Heidelbeeren
15 g	♦ Vanillezucker Bourbon

