

Heidelbeer-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