

# PALATSCHINKEN MIT WALNÜSSEN

## Zutaten: 20 Stück

### Teig

4 Eier  
600 ml Milch  
400 ml Mineralwasser  
400 g Mehl  
Zitronen u- und Orangen Schale  
1Tl Salz  
1 Pck. Vanillezucker



### Füllung:

400 g Walnüssen  
2 Pck. Vanillezucker  
4 EL Zucker  
400 ml Milch

## Zubereitung:

### Teig:

1. Aus Milch, Mineralwasser, Mehl, Eiern und Salz einen Palatschinkenteig rühren.
2. Pfanne mit Öl anpinseln und erhitzen. Dünne Palatschinken goldbraun backen.

### Füllung:

3. Milch, Zucker und Vanillezucker aufkochen lassen.
4. Walnüsse damit übergießen.
5. Die Palatschinken mit Füllung bestreichen, einrollen
6. Mit Puderzucker bestreuen und mit etwas Schokosauce bespritzen