

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