



Lieblingsrezept von Corinna Kamper

Palatschinken

Ich hab' immer Palatschinken geliebt! Da kann man alles reintun, wonach man Lust hat. Meine Mama und meine Oma haben mir immer sehr, sehr gerne Palatschinken gemacht, weil ich mich einfach immer riesig darüber gefreut habe. Obendrein kann man das mit so wenigen Zutaten bzw. den Basics/Grundnahrungsmitteln, die man fast immer zu Hause hat (Mehl, Milch, Eier, Salz und ein bissl Öl) schnell machen und es geht selbst bei mir fast nie was schief :-). Und ich habe immer ein Gesicht reingebissen und sie am liebsten ohne irgendeinen Zusatz gegessen - nicht mal Marmelade oder Staubzucker.

Palatschinken ohne einen Schuss Mineralwasser geht gar nicht!! Dann werden sie nämlich noch viel fluffiger. Mama macht das aber rein gefühlsmäßig, das ist auch unser Insider, dass Mamas Rezepte alle so ablaufen: "Hmmm, ja, einen Schuss halt - also so ein bissl - nach Gefühl - einmal so drüber usw. Genau so laufen ihre Rezepte ab... haha.

Palatschinkenrezept aus „Silvia kocht“

Für den Palatschinkenteig: 100 g Weizenmehl, 200 g Milch, 2 Eier, eine Prise Salz, Öl zum Anbraten

Zubereitung: Für die Palatschinken Mehl, Milch, Eier und eine Prise Salz einen glatten Teig herstellen. Nun Palatschinken in der Pfanne mit etwas Öl backen.