

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Dinkelmehlpalatschinken mit frisch gemachtem Wipferlsirup

Zutaten

(4 Personen)

Für die Palatschinken

- 3 Eier
- etwas zerlassene Butter
- ½ L Milch
- 400 g Dinkelmehl
- 1 Schuss Schlagobers
- 1 Prise Salz
- evtl. 1 Schuss Schnaps
- Fett zum Herausbacken

Für 250 ml Wipferlsirup

- 150 g frisch gepflückte Tannenwipferln
- 250 ml Wasser
- 250 g Zucker

Zubereitung

Für den Sirup die frisch gepflückten Tannenwipferln 2 Tage in Wasser einweichen.

Sobald die Wipferln lange genug eingeweicht wurden, das Wasser abseihen und dieses zu gleichen Teilen mit Zucker aufkochen. Den Sirup lange genug köcheln lassen, damit er seine schöne goldene Farbe bekommt - am besten bei mittlerer Temperatur bis zu 3 Std. oder länger.

Für den Palatschinkenteig Eier schaumig schlagen, dann mit zerlassener Butter vermengen und mit Dinkelmehl, Milch, Schlagobers, Salz und evtl. Schnaps gut verrühren. Die Palatschinken portionsweise in einer Pfanne in Fett auf beiden Seiten herausbacken.

Zum Servieren mit Wipferlsirup beträufeln.