

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

Fotocredit: Simeon Baker



Kastanienpalatschinke

Zutaten

(4 Personen)

Für die Palatschinke

- 2 Eier
- 1/8 L Milch
- 50 g Edelkastanienmehl
- Öl

Für die Fülle

- 250 g Kastanienpüree
- 1/8 L Schlagobers
- 2 EL Honig
- Schlagobers
- Staubzucker
- Schokoladesauce zum Garnieren

Zubereitung

Die Eier mit Milch und Kastanienmehl in einer Schüssel gut zu einem flüssigen Palatschinkenteig vermengen und diesen schöpferweise in einer leicht

Quelle: ORF extra

beölte Pfanne in gewohnter Manier auf beiden Seiten zu goldbraunen Palatschinken herausbacken.

Für die Fülle das Kastanienpüree in einer Schüssel mit Schlagobers und Honig zu einer feinen, glatten Creme verrühren.

Die Kastanienpalatschinken damit füllen, dann zu Vierteln einschlagen (siehe Foto) und mit Schlagobers, und Schokoladesauce garnieren und mit Staubzucker bestreuen.