

# Palatschinkenteig:

Zutaten für den Teig:

12 dag Mehl



200 ml Milch



2 Eier



eine Prise Salz



etwas Öl oder Butter



Für das Topping/die Fülle:

Marillenmarmelade, Nutella,



frisches Obst, oder Vanilleeis



1. Wiege die 12 dag Mehl mit einer Küchenwaage ab.
2. Gib das Mehl in eine Schüssel.
3. Leere die 200 ml Milch dazu.
4. Schlage die zwei Eier auf, gib sie zur Milch und dem Mehl in die Schüssel und wirf die Schalen in den Biomüll.
5. Füge mit deinen Fingerspitzen eine Prise Salz (das bedeutet ganz wenig Salz) hinzu.
6. Gib etwas Öl oder Butter in eine Pfanne und erhitz sie.
7. Nun gibst du am besten mit einer Schöpfkelle etwas Teig in die Pfanne und schau, dass sich der Teig gut verteilt.
8. Warte, bis der Teig fest wird und drehe die Palatschinke dann um. Wenn sie eine goldbraune Farbe hat, ist sie fertig und kann auf einen Teller gegeben werden.
10. Nun streichst du Marmelade oder Nutella auf die Palatschinke, oder füllst sie mit Obst oder Vanilleeis und rollst sie ein.

**Mahlzeit!**