

EKS: Hast du Lust, du zu Hause etwas zu kochen?

Dann probier doch folgendes Rezept für **TOPFENPALATSCHINKEN**

Für den Teig verwende das Grundrezept Palatschinken aus der 17. Lehrinheit, aber natürlich musst du die Zutaten auf die Anzahl deiner Familienmitglieder umrechnen!

GRUNDREZEPT PALATSCHINKEN

für 4 Personen:

- ¼ l Milch
- ca. 125 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- Öl für die Pfanne

Aus Milch, Mehl, Eiern und der Prise Salz einen Teig rühren.
In einer flachen Pfanne etwas Öl erhitzen,
einen Schöpfer Teig gleichmäßig dünn verteilen,
auf beiden Seiten golden backen.

Für eine einfache Topfenfülle – ohne Ei! – nimmst du

- 1 Packerl Topfen 20%
- 1 Becher Vanillejoghurt
- etwas Zucker
- einen Spritzer Zitronensaft oder Zitronenzesten

1. Die Palatschinken laut Rezept in einer Pfanne herausbacken.
2. Für die Topfenfülle den Topfen mit etwa 2/3 aus dem Vanillejoghurt verrühren.
3. Nach Geschmack mit Zucker süßen, etwas Zitrone rundet die Topfenfülle perfekt ab!

Guten Appetit!