Palatschinken mit Joghurt und Heidelbeeren

Hallo!

Ein und wieder gibt es bei uns auch ein süßes Mittagessen. Mein Mann ist davon zwar nicht so begeistert, er ist eher der pikante Typ, für mich und die Kinder darf es sowohl pikant als auch mal süß sein und somit hat mein lieber Mann leider verloren.



Und so gab es gestern Palatschinken. Aber nicht mit der üblichen Marmelade Füllung, wir haben uns eine Joghurt-Sahne Creme mit Heidelbeeren gegönnt.



Palatschinken mit Joghurt und Heidelbeeren

Zutaten:
(für 6 Stück)
120 g Mehl
1 Ei
250 ml Milch
Prise Salz
Butterschmalz
280 g Joghurt
180 g Sahne
40 g Staubzucker
70 g Heidelbeeren

Mehl in eine Schüssel sieben und nach und nach unter ständigem Rühren Milch zugeben. Zuletzt das Ei und eine Prise Salz unterrühren. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und etwas vom Teig in die heiße Pfanne gießen und gut verteilen. Auf beiden Seiten goldgelb backen. Für die Füllung Joghurt mit Staubzucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Palatschinken damit füllen und mit Heidelbeeren bestreuen. Zusammenklappen und sofort servieren.



Ich halte meine Palatschinken im Rohr bei 50°C warm. Ich will nämlich nicht, während schon alle am Mittagstisch sitzen, in der Küche stehen und für jeden seine Palatschinke frisch backen. Also mache ich schon alle vorher und halte sie warm. Funktioniert prima!

