



## Palatschinken mit Mohncreme-Füllung

### Zutaten

*Für die Palatschinken*

300ml Milch

150g Mehl

2 Eier

Salz

Öl

*Für die Creme*

1 Pkg. QimiQ Classic

1 Pkg. QimiQ Whip

100g geriebenen Mohn

Staubzucker (optional)

### Zubereitung

Wir starten mit der Creme. Für diese gibst du die Packung QimiQ Classic in eine Rührschüssel und das QimiQ Whip in eine weitere Rührschüssel. Schlage das QimiQ Whip ungefähr 5 Minuten mit einem Handmixer auf. Dann das QimiQ Classic glatt rühren und mit 100g geriebenem Mohn vermengen. Wenn du magst, kannst du noch etwas Staubzucker dazugeben. Zuletzt QimiQ Whip unter die Masse heben. Nun muss diese für ca. 3 Stunden im Kühlschrank stehen.

Nun zu den Palatschinken. Verquirle die Milch, mit Mehl, etwas Salz und den beiden Eiern zu einem schönen Tropfteig. Dann nimmst du dir eine flache, beschichtete Pfanne (ich habe den Crepemeister von Kelomat – gibts bei INTERSPAR um knapp 10€). In diese gibst du ein paar Tropfen Öl, stellst sie auf den Herd und wartest bis die Pfanne schön heiß ist. Drehe die Herdplatte anschließend auf mittlere Hitze.

Gieße einen Teil der Masse in die Pfanne. Schwenke diese dass sich der Teig schön verteilt. Nach einigen Minuten ist die Unterseite goldgelb. Ob du die Palatschinke dann mit einem Pfannenwender wendest oder gekonnt mit einem Schwenk aus dem Handrücken überlasse ich dir. So bereitest du jetzt eine Palatschinke nach der anderen zu.

Danach kannst du die Mohncreme auf die Palatschinken streichen und genießen.

Weitere tolle Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/kochen-und-backen/](http://www.martins-web.at/kochen-und-backen/)

**Homepage:**

[www.martins-web.at](http://www.martins-web.at)

**Instagram:**

@martins\_web\_at

**Facebook:**

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

**Pinterest:**

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)