



Kaiser-Palatschinken mit Marzipan-Schmand- Soße

Zutaten

- 100 g Marzipanrohmasse
- 200 g Schmand
- 1 TL Zitronenschale
- 100 g Mehl
- 50 g Haselnusskerne, gemahlen
- 300 ml Milch, 1,5% Fett
- 3 Ei(er)
- 30 g Butterschmalz
- 60 g Pflaumenmus
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Für die Marzipan-Schmand-Sauce:
Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden. Mit Schmand mit dem Schneidestab pürieren. Zitronenschale unterrühren.
2. Für die Palatschinken: Mehl mit Haselnusskerne mischen und mit Milch verrühren. Salz und Ei(er) zugeben, alles zu einem glatten Teig rühren und ca. 10 Min. ruhen lassen.
3. In einer Pfanne Butterschmalz nach und nach heiß werden lassen und aus dem Teig 6 dünne Pfannkuchen ausbacken.
4. Pflaumenmus auf den Pfannkuchen verteilen, aufrollen, auf Tellern anrichten und mit der Marzipan-Schmandsoße servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	42 g
Energie	595 kcal
Fett	40 g
Protein	18 g

🕒 30 Minuten

⊕ 4 Portionen