

Vidárbo
Vitaminreich

PALATSCHINKEN

mit Mascarponecreme

— Fruchtikus —
Erdbeer-Vanille



Zutaten (für 4 Personen):

300 g glattes Mehl
500 ml Milch
1 Prise Salz
6 mittlere Eier
400 g Mascarpone
100 ml Schlagobers
80 g Kristallzucker
Mark einer Vanilleschote
Schale und Saft von ½ Bio-Zitrone
2 Gläser Fruchtikus Erdbeer-Vanille
1 Hand voll Erdbeeren
Etwas Staubzucker



Für dich gebacken!

ZUBEREITUNG

DER TEIG

Mehl mit Milch und einer Prise Salz glattrühren.
Eier kräftig einrühren und den Teig 30 Minuten rasten lassen.
Ein wenig Öl in einer Pfanne erhitzen. Einen Schöpfer Teig dazu gießen
und gleichmäßig verlaufen lassen. Die Palatschinke beidseitig backen.
Weitere Palatschinken backen und auskühlen lassen.

DIE CREME

Mascarpone, Schlagobers und Kristallzucker ca. 2 Minuten cremig mixen.
Vanillemark, abgeriebene Schale und Saft der Zitrone unterrühren.
Ein Glas Fruchtikus untermischen. Palatschinken mit Creme bestreichen
und einrollen. Vor dem Servieren die Palatschinken mit Staubzucker
bestreuen und mit Fruchtikus beträufeln.
Zum Schluss mit den Erdbeeren garnieren.