



Palatschinken II

mit sautieren Apfel-, Birnenspalten
Vanillecreme – Marillenmarmelade. . .

Zutaten:

70	g	Mehl glatt (Dinkel oder Vollkornmehl (etwas mehr Flüssigkeit))
1	Prise	Zucker
1	Prise	Salz
100	ml	Pflanzenmilch
40	ml	Mineralwasser

Pflanzenöl zum Braten

Herstellung:

1. Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben.
2. Die Pflanzenmilch und das Mineralwasser unter stetem Rühren mit einem Schneebesen - klumpenfrei – untermengen.
3. In einer Pfanne mit etwas Öl dünne Palatschinken goldbraun backen.

TIPP:

- Äpfel-(Birnen)spalten mit etwas Zitronensaft und Wasser (Weißwein) und Vanillezucker andünsten (eventuell flambieren)
- Mit einer Vanillecreme füllen
- Mit veganem Sorbet und Beeren ausgarnieren

