



Mosaik e.V.

Zentrum zur Förderung des interkulturellen Dialogs in Düsseldorf und Umgebung

internationale Rezepte

Palačinke

ca. 60 Stück

kleine Pfanne Ø ca. 16 cm

1 kg	Mehl
1 l	Milch
½ l	Sprudelwasser
200 ml	Sahne
1 EL	Olivenöl
5	Eier
1	PriseSalz

Zubereitung:

Mehl und Eier in eine Schüssel geben und mit dem Mixer verkneten. Nach und nach Milch und Wasser dazugeben. Eine Prise Salz dazu geben. Den Teig etwa ½ Stunde ruhen lassen.

Dann je eine Kelle Teig in einer beschichteten Pfanne ausbacken.

Die fertigen Palačinken nach Wunsch mit Marmelade oder Nutella bestreichen und mit Nüssen und/oder Puderzucker bestreuen.

Am besten noch warm essen.