

gefüllte Kakaopalatschinken

Zutaten für 4 Personen:



für die Kakaopalatschinken:

2 Eier

1 Prise Salz

130 g Weizenmehl

2 EL Kakao

130 ml Milch

für die Füllung:

125 g Naturjoghurt

125 g Frischkäse

2 EL Zitronensaft

2 EL Zucker

optional:

Beeren für die Füllung

Die Eier werden mit dem Schneebesen kräftig geschlagen. Die Prise Salz hinzufügen und nach und nach das Mehl und den Kakao abwechselnd mit der Milch klumpenfrei einrühren.

Aus dem Teig werden Palatschinken in Öl oder Butter ausgebacken.

Für die Füllung vermengt man das Joghurt mit dem Frischkäse. Zitronensaft und Zucker einrühren. Wer mag hebt noch vorsichtig die Beeren in die Creme.

Die Palatschinken mit der Creme füllen. Zusammenrollen oder fächerförmig zuklappen und genießen.

