

Zutaten für ca. 15-20 Palatschinken (keine Angst, die bleiben nie übrig – zu viele Palatschinken gibt es nicht):

1 l Milch
400 g Mehl (ich verwende glattes, Typ W480,
W700 bzw. 550)
4 Eier Gr. L oder 5 Eier Gr. M
2 EL Öl
¼ TL Salz



Zubereitung:

- 1) Tipp Nr. 1: siebt das Mehl. So wird dieses aufgelockert und eventuelle Klümpchen werden zerstört. Vermischt das gesiebte Mehl mit dem Salz.
- 2) Tipp Nr. 2: Verwendet ein Handrührgerät und beginnt damit, die Milch unter ständigem Rühren zum Mehl hinzuzufügen, allerdings nicht zu schnell und nicht zu viel auf einmal. Es sollte eine Art Paste entstehen. Viele machen es genau umgekehrt – sie geben das Mehl zur Milch. So sind Klümpchen jedoch vorprogrammiert.
- 3) Verquirlt die Eier kurz mit einer Gabel und rührt sie in die Milch-Mehl-Mischung ein.
- 4) Zum Schluss fügt ihr noch das Öl hinzu und fertig ist der Teig. Mixt nicht zu lange, damit sich kein Schaum bildet, da dieser beim Backen zu dunkel wird. Sollte euch das passiert sein, wartet ein paar Minuten und schöpft ihn einfach ab.
- 5) Tipp Nr. 3: Verwendet eine gute Pfanne. Diese solltet ihr, auch wenn sie beschichtet ist, mit einem Pinsel einfetten. Das Fett sorgt für noch mehr Geschmack und ein schönes Muster (siehe Video). Erhitzt die Pfanne zunächst auf höchste Stufe und schaltet dann die Hitze herunter auf Stufe 6-7 von 9.
- 6) Tipp Nr. 4: Gebt nicht zu viel Teig in die Pfanne (ca. ein ¾ großer oder 1 kleiner Schöpfer voll Teig) und verteilt ihn schnell in der Pfanne. Er braucht ca. 1-2 Minuten pro Seite. Am gebräunten Rand merkt ihr, dass es Zeit ist zum Wenden. Dafür könnt ihr einen Pfannenwender verwenden oder die Palatschinken wie ein Profi werfen.
- 7) Tipp Nr. 5: Werfen könnt ihr sie nur, wenn sie locker in der Pfanne sitzen und eine Seite vollständig durch gebacken ist. Dann „rutschen“ sie schön. Bewegt die Pfanne mit der Hand leicht nach vorne und haltet sie immer in Bewegung. Mit etwas Übung könnt ihr so die Palatschinken mehrmals wenden.
- 8) Die fertigen Palatschinken könnt ihr nach Lust und Laune befüllen, z.B mit einer Topfencreme, Marmelade, Nuss-Nougataufstrich, Eis uvm. Ich empfehle euch meine selbstgemachte Schokosauce. Die ist das I-Tüpfelchen auf Varianten wie Eis-Palatschinken oder jenen mit Schoko und Nüssen. Das Rezept findet ihr im Rahmen meines Panna Cotta-Rezeptes.

**Sastojci za ca. 15-20 palačinki
(ne brinite, nije prevelika mjera, njih nikad ne može biti previše):**

1 l mlijeka
400 g brašna (ja koristim glatko, tip W480, W700 ili 550)
4 jaja vel. L ili 5 jaja vel. M
2 kašike ulja
¼ kašičice soli



Priprema:

- 1) 1. savjet: Prosijte brašno. Prosijavanje brašna čini zračnijim a ujedno se riješavate grudvica. U brašno umiješajte so.
- 2) 2. savjet: koristite ručni mikser i počnite dodavanjem mlijeka u brašno. Konstantno miksajte i ne dodajte previše mlijeka odjednom. Cilj je da se stvori nešto poput paste. Tako će vam smjesa biti lijepo glatka i bez grudvica. Mnogi rade upravo suprotno, tj., dodaju brašno u mlijeko ali to je način pripreme zbog kojeg su grudvice zagarantovane a mi u stvari hoćemo da pravimo savršene palačinke.
- 3) Jaja viljuškom kratko umutite pa ih dodajte u smjesu od brašna i mlijeka.
- 4) Na kraju umiješajte i ulje koje tijesto čini elastičnim. Ne miksajte predugo kako se nebi stvorila pjena, jer ona prilikom pečenja samo izgori. U slučaju da se ona već stvorila, samo tijesto ostavite par minuta da odstoji pa skinite pjenu.
- 5) 3. savjet: koristite dobru tavu. Nju biste, čak i ako je obložena teflonom, trebali premazati uljem. Masnoća palačinkama daje ukus a i lijepu boju (video). Tavu zagrijte na maksimum. Zatim smanjite vatru na 6. ili 7. stepen od 9.
- 6) 4. savjet: ne stavljajte previše tijesta u tavu (jednu manju kutljaču ili ¾ veće) i tijesto što brže raspodijelite po tavi. Palačinkama je potrebno minut ili dva na svakoj strani. Spreme su za prevrtanje kad vidite da je rub poprimio smeđu boju. Možete ih okretati pomoću spatule ili ih kao profesionalac bacati u zrak.
- 7) 5. savjet: samo ćete ih moći bacati ako su sa donje strane gotove i ako se klizu po tavi. Tavu rukom malo pomaknite prema naprijed i uvijek je krećite. Tako i palačinke lijepo klize pa ih je lakše prevrtati. Potrebno je malo vježbanja ali sam sigurna da ćete biti uspješni!
- 8) Gotove palačinke puniti po vašoj želji sa kremom od sira, marmeladom, namazom od lješnjaka, sladoledom itd. Ja vam preporučujem moj domaći umak od čokolade koji je savršen za varijante kao što su palačinke sa sladoledom, čokoladom i lješnjacima. Recept vas čeka u sklopu recepta za panna cottu.