

Palatschinken à la Gundel / Gundel palacsinta

Traditionell wurden Palatschinken und Omeletts an Fasttagen auch als Hauptspeise serviert. Der Unterschied zum Pfannkuchen ist, dass der Palatschinken deutlich dünner ist. Deshalb empfiehlt es sich darauf zu achten, nicht zu viel Teig in die Pfanne zu geben, sonst wird schnell ein Pfannkuchen draus.

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g feines Mehl
- 130 ml Milch
- 1 Ei
- 20 g Zucker
- 80 ml Mineralwasser
- 1 Prise Salz
- Bio Zitrone
- 2 TL Sonnenblumenöl

Für die Nussfüllung

- 80 ml Schlagsahne
- 50 g Zucker
- 60 g gemahlene Walnüsse
- 65 g grob gemahlene Walnüsse
- 1 Teelöffel Zimt
- 2 EL Rum



Zubereitung:

Für die Pfannkuchen das Ei, den Zucker und das Salz in einer Schüssel mit der Milch vermengen und das Mehl nach und nach beimischen. Nun das Ganze mit dem Mineralwasser verdünnen. Für eine halbe Stunde den Teig ruhen lassen.

In der Zwischenzeit wird die Walnussfüllung vorbereitet. Dazu wird zuerst die Sahne mit dem Zucker vermischt und in einem Gefäß erhitzt. Anschließend werden die anderen Zutaten untergemischt und weitere drei Minuten gekocht.

Nachdem der Teig geruht hat, kann das Öl in der Pfanne erhitzt werden, um vier „Pfannkuchen“ nacheinander zu backen. Die fertigen Palatschinken werden jeweils mit einem Viertel der Walnussfüllung gefüllt und aufgerollt. Sie können diese mit Beeren und Puderzucker dekoriert servieren.

Sie haben allerdings nun auch die Möglichkeit, dem Palatschinken eine Schokokrönung zu verpassen. Die nussgefüllten Palatschinken schmecken mit einem heißen Schokoladencreme-Überguss atemberaubend lecker. In diesem Fall wird die Nussfüllung auf die Pfannkuchen verteilt und diese werden in zwei Hälften gefaltet.

Zutaten für den Schokoguss

- 50 g dunkle Schokolade, 130 ml Milch, 2 Eigelb, 2 EL Zucker, 0,5 TL Vanillezucker, 1 TL Kakaopulver, 1 EL Rum, 0,5 EL Butter

Zubereitung der Schokocreme

Die Schokolade mit der Milch über Wasserdampf schmelzen und anschließend aus dem Wasserdampf nehmen. Nun das Eigelb zuerst mit einem Schneebesen kurz aufschlagen und dann mit den restlichen Zutaten der geschmolzenen Schokolade beimengen. Die Mischung wird erneut über den Wasserdampf gesetzt und für ein paar Minuten erhitzt.

In einer Pfanne ein wenig Butter schmelzen lassen und bei mittlerer Hitze erhitzen. Die bereits gefüllten und gefalteten Pfannkuchen leicht anbraten. Auf einem großen Teller servieren und mit der Schokoladensauce übergießen.