



Palatschinken mit Orangen und Pflaumen

verfeinert mit Joghurt und Puderzucker



30-40min



3-4 Personen

Heute gibt es süße Palatschinken für alle Naschkatzen unter euch: Die leckeren Eierkuchen füllen wir mit cremigem Joghurt, der mit Orangenabrieb verfeinert wird, und servieren dazu Obstsalat mit Pflaume und Orange. Das schmeckt einfach himmlisch gut!

- 3 unbehandelte Orangen
- 6 Pflaumen
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Becher Joghurt ⁷
- 2 Bio-Eier ³
- 500ml Milch ⁷
- 300g Weizenmehl ¹
- 2 Päckchen Puderzucker

- 6EL Zucker
- Salz
- Butter oder Pflanzenöl

- mittelgroße Pfanne
- Schneebesen
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Für eine schnellere Zubereitung ggf. eine zweite Pfanne verwenden.

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 641kcal, Fett 11.8g,
Kohlenhydrate 115.0g, Eiweiß 20.4g



Ca. **2TL Orangenschale** abreiben, dann die **Orangenschale** von **allen Orangen** bis zum **Fruchtfleisch** rundum abschneiden. Das **Fruchtfleisch** entweder zwischen den Häutchen in Spalten herausschneiden oder das ganze **Fruchtfleisch** achteln. Die **Pflaumen** halbieren, entsteinen und in ca. 1cm kleine Würfel schneiden.



Die **Eier** mit der **Milch**, 100ml Wasser, 2EL Zucker und 1 Prise Salz verquirlen, dann nach und nach das **Mehl** hineinsieben und glatt rühren. Es sollten keine Klümpchen vorhanden sein.



Das **Obst** mit dem **Vanillezucker** und 2EL Zucker vermengen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



In einer mittelgroßen Pfanne 1EL Butter oder Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Aus dem **Teig** nacheinander ca. **12 Palatschinken** ausbacken. Jeden **Palatschinken** ca. 2Min. auf einer Seite garen, dann wenden und 1–2Min. fertig backen. Ggf. zwischendurch einige Tropfen Öl nachgießen oder etwas mehr Butter verwenden. Die **Palatschinken** aus der Pfanne nehmen und übereinander stapeln.



Den **Joghurt** mit der abgeriebenen **Orangenschale** und 2EL Zucker cremig rühren. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



Die **Palatschinken** gleichmäßig und dünn mit dem **Joghurt** bestreichen, dann zu Vierteln falten oder aufrollen und mit dem **Obst** anrichten. Mit etwas **Puderzucker** bestäuben und mit dem **restlichen Joghurt** servieren.