



Palatschinken-Schweinchen

Anleitung

Palatschinken-Teig

1. Eier trennen.
2. Eiklar zu Schnee schlagen.
3. Dotter, Zucker, Mehl, Backpulver, Milch und Buttermilch gut verrühren. (Aufpassen, dass keine Klümpchen entstehen.)
4. Schnee unterheben.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen. Einen Schöpfer Teig in die Pfanne geben und Teig von beiden Seiten goldgelb anbraten. (Wenn der Teig Bläschen wirft, wenden).
6. Mit frischen Früchten und Ahornsirup anrichten und genießen!

Zur Zubereitung eines Schweinchens wird folgendes benötigt:

2 Palatschinken (Durchmesser ca. 12 cm)

Schweinchen

7. Mit einem Glas oder einem großen Keksausstecher einen Kreis ausstechen (Durchmesser ca. 10 cm).
8. Mit einem kleineren Keksausstecher einen kleineren Kreis ausstechen (Durchmesser ca. 6cm).
9. Aus den Resten Beine ausschneiden.
10. Kleineren Kreis als Schnauze auf den größeren Kreis legen. Beine im unten Bereich des Pancakes auflegen.
11. Mit Erdbeerscheiben Ohren und Nase formen.
12. Zuckeraugen anbringen und mit Nutella einen Schwanz andeuten.
13. Kiwistücke sollen die Wiese darstellen.

Benötigte Zutaten

Palatschinken-Teig

200 g Mehl

2 Stück Eier

150 ml Premium Buttermilch

150 ml Premium Alpenmilch

2 TL Backpulver

3 EL Zucker

Öl (zum Rausbacken)

Obst (zum Garnieren)

Ahornsirup

Zum Garnieren

Erdbeeren

Kiwis

Nutella

SalzburgMilch



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](#)