

Vollwert - Mohnpalatschinken

auf Beersauce (nach Saison)

Zutaten: für 2 – 4 Personen

Palatschinken:

- 1/8 l Milch
- 3 Eier
- Prise Salz
- 30dag Dinkel-Vollkornmehl

Fülle:

- 1/8 l Milch
- 250g geriebenen Mohn
- Agavensirup nach Geschmack
- Etwas geriebene Zitronenschale
- Evtl. Rosinen

Beersauce:

- 250g Beeren nach Saison frisch od. tiefgefroren
- Agavensirup nach Geschmack
- Zimtrinde
- 2 EL Vanille Puddingpulver



Zubereitung:

- Für die Palatschinken die Zutaten zu einem sehr flüssigen Teig rühren; bei Bedarf mehr Milch verwenden und eine halbe Stunde rasten lassen
- In der Zwischenzeit Milch und Agavensirup mit Zitronenschale aufkochen, Mohn und Rosinen beimengen, 3 Min. auf kleiner Flamme kochen
- Beeren mit Agavensirup aufkochen, Zimtrinde kurz mitkochen und dann entfernen, 2 EL Vanille-Puddingpulver in wenig kaltem Wasser anrühren und die Beeren damit binden
- Dünne Palatschinken in wenig Rapsöl beidseitig goldbraun backen, mit Mohnfülle bestreichen, zusammenklappen und mit Beersauce servieren

Und nun gutes Gelingen!