



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

PALATSCHINKEN-AUFLAUF

Wie österreichische Palatschinken noch köstlicher werden? Dieser Auflauf aus den herrlichen Pfannkuchen, mit warmer Aprikosenkonfitüre gefüllt und einer Schmandcreme überbacken, ist der Gipfel des Genusses.



Zubereitung

- 1.** Mehl mit Milch, Eiern, Zucker und Salz zu einem dünnflüssigen Teig verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
- 2.** Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Konfitüre erhitzen und mit Rum glatt rühren.
- 3.** Aus dem Teig nacheinander 8 Pfannkuchen in Butterschmalz backen. Mit Konfitüre bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.
- 4.** Pfannkuchen 3-mal zusammenklappen und nebeneinander in eine feuerfeste Form legen. Schmand mit Sahne und Crème fraîche verrühren und darüber gießen. Restliche Konfitüre darüber träufeln und mit Mandelblättchen bestreuen.
- 5.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 12–15 Minuten backen.
- 6.** Mit Zimtzucker bestreuen und warm servieren.

Zutaten

70 g	Mehl
250 ml	Milch
2	Eier
1 EL	Diamant Feinster Zucker
1 Prise	Salz
60 g	Mandelblättchen
200 g	Aprikosenkonfitüre
2 EL	brauner Rum
40 g	Butterschmalz
100 g	Schmand
5 EL	Sahne
2 EL	Crème fraîche
	Diamant Zimtzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.