

# Bioleks: Palatschinken mit Aprikosen

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-palatschinken](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-palatschinken)

## Zutaten:

- 140g Mehl
- ca. 1/4 Liter Milch
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- Butter zum Braten
- (Aprikosen)-Marmelade zum Bestreichen
- Puderzucker

## Zubereitung:

Mehl mit etwas Milch klümpchenfrei verquirlen, dann Eier, Eigelb und Salz zugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren und so viel Milch zugeben, bis ein dünnflüssiger Teig entsteht.

Den Teig 30 Minuten quellen lassen.

Für jeden Palatschinken etwas Butter in der Pfanne erhitzen, Dann etwas Teig eingießen, in der Pfanne verteilen, auf beiden Seiten braun werden lassen, aus der Pfanne nehmen, dünn mit Marmelade bestreichen und einrollen. Im Backofen bei 75°C die Palatschinken warm halten, bis alle fertig gebacken sind. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

*Rezept: Alfred Biolek*

*Quelle: alfredissimo!*

*Prominente Gäste: Maria & Margot Hellwig*