



## Palatschinken mit Schokosoße

### Zutaten:

400ml Milch  
200g Mehl  
2 Eier  
5 EL gehackte Mandeln  
50g Zucker  
Beeren nach Wahl  
Schokolade z. schmelzen  
Erdbeeren  
Puderzucker, Minze  
1 Prise Salz  
Vanilleeis



### Zubereitung:

Zuerst bereiten Sie das Wasserbad für die Schokolade vor. Geben Sie dafür etwas Öl und Puderzucker zur Schokolade hinzu, decken alles mit einer Frischhaltefolie ab und stellen dann die kleine Schüssel in warmes Wasser. Drehen Sie den Herd auf ca. Stufe 4 und lassen die Schokolade langsam schmelzen.

Nun bereiten Sie den Teig für die Pfannkuchen vor. Milch, Mehl und Eier vermengen, nach und nach das Mehl mit einrühren, sobald Sie das Gefühl haben immer etwas Milch hinzugeben. Wer mag, kann hier Pistazien oder Minze hinzufügen. Die Masse sollte nicht zu dickflüssig sein, damit der Pfannkuchen dünn wird.

Bereiten Sie nun die Pfannkuchen zu. Ebenfalls schlagen Sie die Sahne. Richten Sie bereits jetzt ihre Teller mit Beeren und Puderzucker an. Nun geben Sie auf die noch warmen Pfannkuchen jeweils zwei Kugeln Vanilleeis, rollen die Pfannkuchen ein. Jetzt träufeln Sie die Schokoladensoße darüber – und lassen Sie sich dieses einfache, aber großartige Dessert schmecken.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)