Palatschinken mit Haselnuss Füllung und Schokoladensauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Das beliebte Dessert für die ganze Familie, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für die Palatschinken.
- 250 g gesiebtes Mehl
- 200 ml Milch
- 3 ganze Eier
- etwas flüssige Butter
- 1 Tl Zucker
- 1 Prise Salz
- Butter zum Ausbacken
- Die Füllung:
- 80 g gemahlene Haselnüsse
- 40 g gehackte Haselnüsse
- 50 g Rosinen, in 2 El Rum eingeweicht, grob gehackt
- 50 g Zucker
- 100 ml Sahne
- Etwas Orangenabrieb
- Die Schokoladensauce:
- 100 ml Milch
- 1 Tafel dunkle Bitterschokolade
- 1 El Kakaopulver
- 1 El Zucker
- 2 El Rum

Zubereitungsart

Schritt1

Die Palatschinken:

Schritt2

Das Mehl, en Zucker und einer Prise Salz mit der Milch glatt verrühren, dazu die Eier geben.

Schritt3

Etwas ruhen lassen und in einer kleinen Stielpfanne möglichst dünne Pfannkuchen - Crepes, ohne viel Farbe herausbacken, warm stellen.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Die Nüsse in einer kleinen Stielpfanne zunächst ohne Fett etwas goldgelb anrösten, dabei stetig rühren.

Schritt6

Die Sahne mit dem Zucker erhitzen und die angerösteten Nüsse, den Orangenabrieb, sowie die Rosinen mit dem Rum dazu geben.

Schritt7

Ca. 1- 2 min. leise köcheln lassen.

Schritt8

Jeden Crepe mit der Füllung belegen, einstreichen, zusammenrollen oder falten.

Schritt9

Die Schokoladensauce:

Schritt10

Die zerbröckelte Bitterschokolade in der erhitzten Milch mit dem Kakaopulver zerfallen, auflösen, aber nicht kochen lassen, mit dem Rum abschmecken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Schokosauce über die angerichteten Palatschinkengeben und noch warm servieren.

Schritt13

Mit einer zusätzlichen Kugel Vanilleeis wird Alles zu einem „üppigen“ Dessert.

Schritt14

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** palatschinken, schokoladensauce

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/palatschinken-mit-haselnuss-fuellung-und-schokoladensauce/