



© Salzburger Agrar Marketing

**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Nachspeisen

.....

**Saison:** Frühling Sommer

.....

**Für:** 4 Personen

.....

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

.....

## Zutaten

.....

120 G      glattes Mehl

.....

1 PRISE      Salz

.....

2 EL      Mohn

.....

1      Ei

.....

250 ML      Milch

.....

Öl

.....

250 G      Topfen

.....

Staubzucker

.....  
Saft von einer halben Zitrone  
.....

1  
HANDVOLL Minze  
.....

Brombeeren  
.....

## Zubereitung

1. Mehl salzen und Mohn zugeben.
2. Ei und Milch mit Schneebesen einrühren bis der Teig sämig ist und keine Klümpchen drin sind.
3. Teig ca. 20 min quellen lassen.
4. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Teig zu 8 dünnen Palatschinken ausbacken.
5. Palatschinken zugedeckt warmhalten.
6. Topfen mit Staubzucker und Zitronensaft abrühren.
7. Minzblätter klein schneiden.
8. Warme Palatschinken mit Topfencreme bestreichen, mit Minze und frischen Brombeeren belegen und einschlagen.
9. Mit Staubzucker bestreut servieren.

**TIPP:** Du kannst die Mohnpalatschinken mit jedem beliebigen Obst servieren oder die Topfencreme weglassen und die Palatschinken mit deiner Lieblingsmarmelade füllen. Anstelle des Mohns kannst du auch Sesamsamen in den Palatschinkenteig mischen.