

# Marmeladepalatschinken

Ergibt ca. 5 Stück

0,12 kg Mehl glatt  
0,25 L Milch  
1,50 Stück Eier  
0,01 kg Sonnenblumenöl  
Salz  
0,02 kg Feinkristallzucker  
0,03 kg Öl Sonnenblumenöl  
zum Ausbacken

- ❖ Mehl, Salz und Zucker, Hälfte der Milch zu einem glatten, dicken Teig rühren
- ❖ restl. Milch, Öl, Eier zugeben, glatt rühren
- ❖ etw. Öl in die Pfanne geben
- ❖ Teig mit einem Schöpfer eingießen
- ❖ durch drehen den Teig dünn verteilen
- ❖ beidseitig goldgelb backen
- ❖ mit Marmelade füllen
- ❖ mit Staubzucker bestreuen



# Jam Crepes

Makes about 5 Crepes

## Pastry

0,12 kg flour  
0,25 L milk  
1,50 eggs  
0,01 kg Sunflower Oil  
Salt  
0,02 k Sugar  
0,03 k Sunflower oil (pan)

- ❖ Mix flour, salt, sugar and half the milk. Mix until smooth and thick.
- ❖ Add the rest of the milk, oil, eggs, and mix.
- ❖ Add oil and heat up pan.
- ❖ Use the ladel to pour in the batter and spin pan and cover the whole pan with batter.
- ❖ Flip once side is golden brown and cook through so the other side is golden brown
- ❖ Spread jam and roll up
- ❖ Sprinkle with powdered sugar

