

Gundel Palatschinken

Entnommen und teils modifiziert:
Ungarische Kochrezepte von Károly Gundel,
Corvina Verlag Budapest 1968

Zutaten für die Palatschinken:

150 g Mehl
2 Eier
1 Eidotter
2 dl Milch
5 g Zucker
Salz

Zubereitung :

Mehl, Ei, Dotter, Zucker, Milch und 1 dl Wasser mit etwas Salz mit dem Schneebesen gut vermengen. Aus dieser Menge sollte man 12 Palatschinken machen können. Achten Sie bitte darauf, dass sie sehr dünn gelingen. Die Pfanne darf weder zu kalt noch zu heiß sein.

Zutaten für die Füllung von 12 Palatschinken:

150 g geriebene Nüsse
1/2 dl Rum
150 g Zucker
60 g Butter
20 g Rosinen
Etwas Apfelsinenschale
1/2 dl Milch

Zutaten für die Schokoladensoße:

100 g Schokolade
50 g Kakao
150 g Zucker
3 Eigelb
2 dl Milch
1 dl süße Sahne
20 g Mehl
1 dl Rum

Zubereitung der Füllung und Schokoladensoße:

Wir verrühren die Nüsse mit Milch, Zucker und Rum zu einer breiigen Masse und mengen noch die Rosinen und die geriebene Apfelsinenschale bei. Nun füllen wir die Palatschinken damit und backen sodann - unmittelbar vor dem Anrichten - in einer großen Pfanne beide Seiten mit Butter durch.

Aus den oben genannten Zutaten bereiten wir in der üblichen Weise eine Schokoladensoße zu, die wir mit dem Rum würzen. Die angebackenen Palatschinken werden bei Anrichten mit dieser dicken Schokoladensoße übergossen.

<http://www.ungarntipps.de/gundel-palatschinken.shtml>