

# Marillenpalatschinken

## ZUTATEN

4 Portion(en)

Staubzucker zum  
Servieren

### Für die Palatschinken:

**250 ml**

Milch

**2**

Eier

**150 g**

Weizenmehl

**0,5 EL**

Kikkoman natürlich  
gebraute Bio-Sojasauce  
Öl zum Braten

### Für die Füllung:

**100 g**

Marillenmarmelade

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Milch, Eier, Mehl und Kikkoman Bio-Sojasauce miteinander verrühren und abschmecken. Der Teig soll eher flüssig sein. Nach Bedarf mehr Mehl oder Milch dazugeben. Zum leichten Portionieren den Teig in einen Messbecher geben.

### Schritt 2

Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Pfanne schräg halten, den Teig in die Pfannenmitte gießen und gut verteilen. Auf beiden Seiten gut anbraten.

### Schritt 3

Die warmen Palatschinken mit Marmelade bestreichen, mit Staubzucker bestreuen und warm servieren.