KIKKOMAN

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.