



Mohnpalatschinken mit heißen Zimt-Zwetschken

Zutaten für 4 Portionen

Für die Mohnpalatschinken | ca. 8 Stück

- Pflanzenöl zum Ausbraten der Palatschinken in der Pfanne
- 200 g Dinkelmehl type 630
- 500 ml Pflanzendrink
- 1 gehäufte EL Zucker
- 2 gehäufte EL Mohn
- 1 gestrichener TL Salz
- 0,5 TL Kurkuma
- Eine Prise Haushalts-Natron
- 2 EL Mineralwasser mit Kohlensäure

Für die Zimt-Zwetschken

- 800 g Zwetschken
- 7-8 EL Ahornsirup
- 2 TL Zimt
- 2 TL gemahlene Vanille
- Saft von zwei Zitronen
- Zur Deko: 4 Rispen Johannisbeeren (oder anderes Obst)

Zubereitung (ca. 25 Minuten)

1. Ofen zum Warmhalten der Palatschinken leicht erwärmen.
2. Alle Zutaten für die Palatschinken mit einem Handrührgerät oder einem Schneebesen vermengen, bis der Teig klümpchenfrei ist. Dann den dünnflüssigen Palatschinken-Teig etwa 15 Minuten ruhen & etwas quellen lassen.
3. Ein paar Tropfen Öl in einer möglichst flachen Pfanne stark erhitzen. Teig portionsweise in der Pfanne ausschwenken und beidseitig zu Palatschinken braten. Dann den Palatschinken auf einem Teller im Ofen warmhalten. Vorgang so oft wiederholen, bis der Teig vollständig aufgebraucht ist.
4. Tipp: Beim Ausbacken der Palatschinken in der Pfanne wird die Seite, welche zuerst angebraten wird, bräunlicher als die zweite Seite. Daher sieht man auf einer Palatschinken-Seite die Mohnkörner deutlicher als auf der zweiten Seite. Wenn die Palatschinken später auf dem Teller angerichtet werden, sollte man darauf achten, die dunklere Seite mit Zwetschken zu belegen und die hellere "Mohnseite" dann zuzuklappen. So sieht man die hübschen "Mohn-Sprenkel" im Palatschinken besser.
5. Für die Fruchtfüllung die Zwetschken waschen, halbieren und entkernen.
6. Die Zwetschken ohne Fett in einer Pfanne erhitzen und anschmoren. Die Zwetschken dabei mit etwa 7-8 EL Ahornsirup aufkochen lassen. Zwei Zitronen auspressen und den Saft zu den Zwetschken geben. Das Ganze bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten einköcheln lassen. Mit Zimt, gemahlener Vanille würzen.
7. Mohnpalatschinken mit heißen Zimtzwetschken füllen. Jeweils eine Rispe Johannisbeeren abwaschen und noch nass durch etwas Zucker ziehen. Die Rispe neben den Palatschinken drappieren. Den Palatschinken mit etwas Mohn bestreuen, mit Ahornsirup beträufeln und heiß servieren.

Tipp: Sollten Palatschinken übrig bleiben, kann man diese mit Klarsichtfolie abgedeckt bis Abends oder den kommenden Morgen aufheben und mit Marmelade, Schokoaustrich oder Apfelmus bestrichen vernaschen.