



## Rezeptinformation

### Palatschinken / Fritatten

Mantler Glutenfreies-Lactosefreies Mehl (5246)



#### Rezeptur Palatschinken

##### Zutaten:

	MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl
2	Eier
1/8 L	Milch (oder Sojamilch)
1 Prise	Salz



##### Zubereitung:

Soviel MANTLER glutenfreies, lactosefreies Mehl verwenden, dass ein dünnflüssiger Teig entsteht. Fett in der Stielpfanne heiß werden lassen, den Teig nochmals aufrühren und dünn eingießen, wenden und fertig backen. Mit Marmelade, Topfenfülle oder Schokolade füllen, einrollen und überzuckern.

#### Rezeptur Fritatten

Dieselben Zutaten und Mengen wie für die Palatschinken verwenden, nur nach dem Backen Teig erkalten lassen, einrollen und zu Fritatten schneiden.

##### Tipp:

**Gelingt auch, wenn man etwas mehr Milch nimmt.**