

Flädle mit einer Zwetschgen-Füllung



Zutaten:

Zutaten als Dessert für ca. 4 Personen

Für die Palatschinken:

- 3 Bio-Eier
- 80 Gramm Mehl
- Schuss Mineralwasser
- 1/4 lt Milch
- Prise Salz
- 1 EL Zucker
- 30 Gramm zerlassene lauwarmer Butter
- Butterschmalz zum Ausbacken der Flädle (Palatschinken)



Für die Zwetschgen-Füllung:

- 12 Zwetschgen, entkernt
- Zucker
- Zimt
- 2 Esslöffel feine Semmelbrösel
- 1 gehäufte Esslöffel Butter
- Außerdem:
- 4 Esslöffel Creme fraiche
- Puderzucker

Zubereitung

Herstellung Zwetschgen-Füllung:

Die Zwetschgen in eine geeignete feuerfeste Form einschichten. Mit Zimt und Zucker bestreuen und ca. 40 Minuten bei 150 Grad im Backofen backen lassen.

Dann mit der Zubereitung der Palatschinken beginnen.

Herstellung Flädle:

Alle Zutaten außer dem Butterschmalz zu einem glatten Teig verrühren. Die fertige Masse ca. 15 Minuten ruhen lassen. Durch die verschiedene Größe von Eiern bedarf es nach der Ruhezeit des Teiges einer Prüfung der richtigen Konsistenz. Sollte die Masse zu dünn sein noch etwas Mehl einrühren, sollte die Masse zu dick sein etwas Mineralwasser zugießen. Um wirklich dünne Flädle zu backen darf der Teig keinesfalls zu dickflüssig sein.

Nach der Ruhezeit des Teiges in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz dünne Flädle backen.

Bis zur weiteren Verwendung die Palatschinken warm stellen.

Nachdem die Zwetschgen fertig sind diese aus dem Backofen holen. In einer nicht zu heißen Pfanne die Butter aufschäumen lassen, dann die Semmelbrösel darin kurz rösten lassen. Sie dürfen nicht zu dunkel werden.

Anschließend die Butterbrösel unter die Zwetschgen heben.

Die Flädle aus dem Ofen holen und mit der Creme fraiche bestreichen. Anschließend die Zwetschgen-Füllung samt der entstandenen Flüssigkeit darauf verteilen und mit Puderzucker bestreuen.