

SCHOKOLADEPALATSCHINKEN MIT VANILLEEIS

Zutaten (5 Stück)

150 ml Milch

1 altbackene Semmel/Brot

2 EL glattes Mehl

1 Ei

Prise Salz,

1 EL Öl

Öl zum Ausbacken

Für Vanilleeis: 150 ml Rahm, 200 g Schokolade oder
300 g Nutella (Reste verwerten)

Zubereitung

Ein Viertel der Palatschinke mit Vanilleeis belegen, 2 mal zusammenfallen. Mit den über Wasserdampf aufgelösten Schokoladeresten oder Nutella, die mit etwas Rahm und Butter verfeinert wurden, übergießen. Mit geschlagenen Obers ganieren.

