REZEPT · NACHSPEISE · ÖSTERREICH

Palatschinken mit Marillenmarmelade

Palatschinken sind dünne, in Butter gebackene Pfannkuchen, die mit Marillenmarmelade bestrichen und eingerollt werden. Der Teig braucht nur wenige Zutaten und gelingt auch Anfängern.



Rezept-ID: **R-90017** Menge: **4 Portionen**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026

Zutaten

200 g	glattes Mehl
400 ml	Milch
3	Eier
1 Prise	Salz
1 Pkg.	Vanillezucker
2 EL	zerlassene Butter für den Teig
40 g	Butterschmalz oder Öl zum Backen
200 g	Marillenmarmelade
2 EL	Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Mehl, Milch, Eier, Salz, Vanillezucker und die zerlassene Butter mit einem Schneebesen zu einem glatten, dünnflüssigen Teig verrühren.

2. Den Teig 30 Minuten rasten lassen und vor dem Backen noch einmal umrühren. Ist er zu dick, einen Schluck Milch ergänzen.

3. Eine beschichtete Pfanne mit etwa 24 cm Durchmesser bei mittlerer Hitze erwärmen und mit etwas Butterschmalz einfetten.

© Anton Barz

4 Eine kleine Kelle Teig in die Pfanne geben und durch Schwenken dünn verteilen. 1 Minute backen, bis die Unterseite goldgelb ist, dann wenden und weitere 30 Sekunden backen.

5 Die Palatschinken auf einem Teller stapeln. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren, bis 8 Stück gebacken sind. Zwischendurch immer wieder etwas Fett in die Pfanne geben.

6 Die Marmelade leicht erwärmen und glatt rühren. Jede Palatschinke dünn damit bestreichen, einrollen oder zu einem Dreieck falten und mit Staubzucker bestreuen.

Tipps

- Die ersten Palatschinken werden oft dicker, die Pfanne braucht Zeit, um richtig heiß zu werden.
- Fertige Palatschinken lassen sich bei 80 °C Ober-/Unterhitze im Ofen 15 Minuten warm halten.

Die Geschichte: Palatschinken mit Marillenmarmelade

Das Wort Palatschinke geht über das Ungarische „palacsinta“ auf das lateinische „placenta“ (Kuchen) zurück und gelangte über das Tschechische „palačinka“ nach Österreich. Schriftlich taucht es erst um 1900 auf und kam nach dem Ersten Weltkrieg in den allgemeinen Sprachgebrauch. Der Begriff ist vor allem in Ostösterreich üblich, in Westösterreich heißt das Gericht auch Omelette. Die Palatschinke ist mit der französischen Crêpe verwandt, beide gehen auf einen Fladenteig zurück.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Palatschinkenpfanne
bei Amazon · Affiliate-Link

Schneebesen
bei Amazon · Affiliate-Link

Teigwender
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Ohne Kaffee red i ned“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Oma sagt, i bin zu dünn“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Sonntags wird gebacken.“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno“ im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz