

Recepte : Werischwarer Haimatwerk

Palacsinta

20 dkg liszt
2 db tojás
3 dl tej
2 dl szódavíz
Csipetsó
Olaj

Elkészítés:

Hozzávalókat csomómentesre kikeverjük,
majd teflonos sütőedénybe egy kiskanálnyi olajat felforrósítunk és egy kisebb merőkanál tésztát belemerünk.
Mindkét oldalát sütjük!
Töltenilehet kakaóval, lekvárral, túróval kiegészítve!

Jóétvágyat kívánunk!

Crêpes

200 g de farine
2 œufs
0,3 l de lait
0,2 l d'eau gazeuse
une pincée de sel
Huile

Préparation :

Mélangez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient exempts de grumeaux. Ensuite, faites chauffer une petite cuillère d'huile dans un plat de cuisson en téflon et ajoutez une petite louche de pâte. Faites frire les deux côtés !

Vous pouvez les remplir de cacao, de confiture, de fromage blanc ou de ce que vous voulez !

Pfannkuchen

200 g Mehl
2 Eier
0,3 l Milch
0,2 l Sodawasser
Prise Salz
Öl

Vorbereitung:

Mischen Sie die Zutaten, bis sie klumpenfrei sind. Erhitzen Sie dann einen kleinen Löffel Öl in einer Teflon-Backform und geben Sie einen kleinen Schöpflöffel Teig hinein. Beide Seiten braten!
Sie können mit Kakao, Marmelade, Hüttenkäse oder was auch immer Sie mögen füllen!