

## Zackig g'schmackig: Palatschinken-Fische

Um diesen Fisch zu entdecken, müsst ihr nicht tief tauchen.  
Wir zeigen euch, wie ihr die süße, sommerliche Köstlichkeit zubereiten könnt.



### Ihr braucht für fünf Palatschinken-Fische:

- 125 g glattes Mehl
- 250 ml Milch
- 1 Ei
- eine Prise Salz
- Marmelade
- Dekoration (zum Beispiel Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Banane, Physalis, Minze)



Zu Beginn bereitet ihr einen Palatschinkenteig zu. Vermischt dafür Mehl, Milch, das Ei und eine Prise Salz.  
Lasst den Teig kurz rasten – und dann geht es ans Palatschinken backen.  
Fragt dabei am besten eine erwachsene Person um Hilfe.



Erhitzt etwas Öl in einer flachen Pfanne und gießt den Palatschinkenteig ein - vorsichtig schwenken,  
bis der gesamte Pfannenboden mit Teig bedeckt ist.



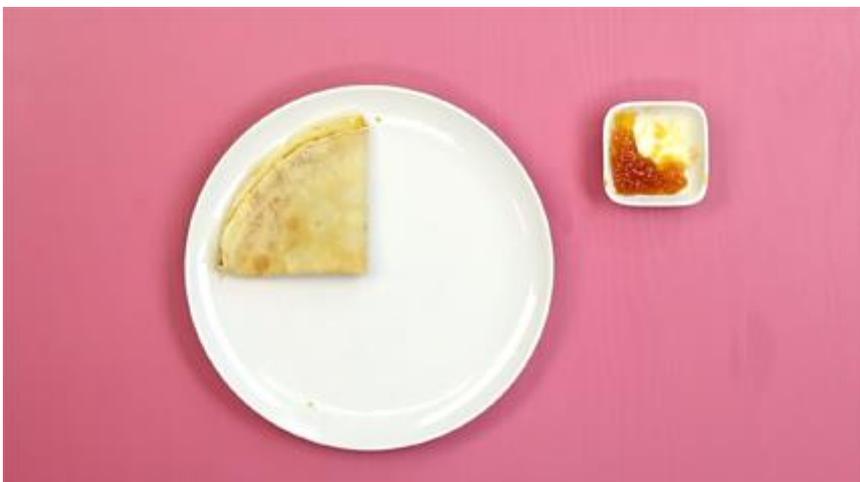
Sobald die erste Palatschinkenseite goldbraun ist, vorsichtig wenden. Nach kurzem Warten ist die erste Palatschinke fertig. So macht ihr das, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.



Dann bestreicht ihr eine Seite der Palatschinke mit der Füllung eurer Wahl, zum Beispiel mit Marmelade.



Faltet sie so zusammen und schon könnt ihr den Fischkörper erkennen.



Jetzt fehlt nur noch die Dekoration. Aus Bananen, Heidelbeeren und Erdbeeren bekommt der Fisch sein Gesicht und die Flossen.



Ihr könnt außerdem noch ein buntes Korallenriff und Blubberblasen aus Obst gestalten – ganz wie es euch gefällt. Lasst euch euren süßen Palatschinken-Fisch gut schmecken!

