



Glutenfreie Palatschinken

100 g Reismehl
100 g Maismehl
100 g Stärkemehl
½ L Wasser (alt. Reismilch, etc.)
1 Prise Salz
6 Eier

Alles gut vermischen und ca. ½ h rasten lassen. Ev. noch Flüssigkeit einrühren falls der Teig zu fest ist.

Mit Kokosfett oder Butterschmals ausbacken (Pfanne darf nicht zu heiß sein!).

