

Zitronenpalatschinken

Citroenflensjes

120 gr. bloem
2½ dl. melk
2 eieren
een snufje zout
de schil van ½ citroen

1 beker crème fraîche
een beetje citroensap
1 tl. vanillesuiker
ev. een beetje rum
poedersuiker

Klop de eieren los met de melk en meng er de bloem, een snuf zout en de geraspte citroenschilletjes onder. Laat het een half uurtje rusten en bak er dan met wat boter dunne pannenkoekjes van.

Meng de crème fraîche met wat citroensap, de vanillesuiker en (evt.) een scheutje rum. Smeer het op de palatschinken, vouw ze twee maal dubbel (of rol ze op) en bestrooi ze met poedersuiker.