

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Palatschinken Mit Topfen - Aus Wien

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Österreich, Ungarn

3 Eier
1/4 Liter Milch mit
0,33 cup Wasser vermischt
150 g Mehl

50 g Zucker
1/4 Teel. Salz
1 Teel. Vanilleextrakt
-90 g Butter

Topfenfüllung

500 g Quark
90 g feiner Zucker
3 Eigelb
2 Essl. Zitronensaft
1/2 Teel. abgeriebene Zitronenschale

1/2 Teel. Vanilleextrakt
75 g Rosinen
1/4 Liter saure Sahne, verdünnt mit
1/8 Liter Milch.

Für 14 Palatschinken mit 15 cm Durchmesser.

Eier mit der Milch/Wassermischung leicht verschlagen. Anschließend Mehl, Zucker, Salz und Vanilleextrakt hineinrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.

In einer Pfanne mit 20 cm Durchmesser 1 Teel. von der Butter auslassen und mit dem Schöpflöffel so viel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden gerade bedeckt ist. Nach 2 bis 3 Minuten wenden, so dass beide Seiten leicht gebräunt sind. Die Palatschinken jeweils leicht aufrollen und im Backofen warmhalten, bis alle gebacken sind.

Topfenfüllung für diese 14 Palatschinken: Rosinen 20 Min. lang in Wasser einlegen und dann abtropfen lassen. Quark und Zucker schaumig rühren, dann ein Eigelb nach dem anderen hineinschlagen und anschließend den Zitronensaft, die Zitronenschale, den Vanilleextrakt und die Rosinen hineinrühren. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Je zwei Esslöffel von der Quarkfülle werden über die Palatschinken gestrichen - und zwar über etwa 1/3 der Fläche vom Rand her gerechnet. Dann rollt man sie von der Füllung her lose auf und legt sie nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene feuerfeste Form, die ca. 20 cm mal 35 cm gross sein sollte. Die saure Sahne wird gleichmäßig darüber gegossen. Die Palatschinken müssen auf der mittleren Schiene 10 bis 12 Minuten lang backen und zum Schluss leicht gebräunt sein.