

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Palatschinken Mit Vanille

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Gefüllt, Pfannkuchen, Österreich, Ungarn

QUARKFÜLLUNG

250 g	Speisequark, 20 % Fett i.Tr	2 Essl. Nescafé, Typ Capuccino
2	Teel. Zitronensaft	- Vanille
2	Essl. Zucker	

PALATSCHINKEN

150 g	Mehl	1 Essl. Rosinen
2	Eigelb	2 Eiweiß
500 ml	Milch	6 Teel. Butter
2	Teel. Zucker	Puderzucker zum Bestreuen
1	Prise Salz	

Den Speisequark mit dem Zitronensaft und dem Zucker verrühren. Den Nescafe unterrühren und kalt stellen.

Aus Mehl, Eigelb, Milch, Zucker, Salz und Rosinen einen Pfannkuchenteig zubereiten. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Nun aus dem Teig 6 Palatschinken backen: In einer beschichteten Pfanne (24 cm Durchmesser) nacheinander jeweils 1 TL Butter heiss werden lassen, mit einer Schöpfkelle den Teig hineingießen und bei schwacher Hitze 2 Minuten auf einer Seite goldbraun backen, mit dem Pfannenwender wenden und auf der anderen Seite ebenfalls 1-2 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Mit der Quarkfüllung bestreichen und zusammenrollen. Mit Puderzucker bestreut auf Teller anrichten.