

Pfannkuchen Rezepte

Palatschinken Mit Topfen Aus Tirol

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

| | | | |
|-----------------|--|--------------------------|--|
| | | Palatschinken | |
| 3/8 Liter Milch | | Salz | |
| 200 g Mehl, ca. | | Fett | |
| 3 Eier | | | |
| | | Topfenfülle | |
| 120 g Butter | | geriebene Zitronenschale | |
| 150 g Zucker | | 250 g Topfen | |
| 5 ganze Eier | | 70 g Rosinen | |
| etwas Salz | | 1/4 Liter saurer Rahm | |
| Vanille | | | |

Milch, Mehl und etwas Salz glatt rühren, die Eier zufügen und kräftig verschlagen. Fett erhitzen und zwar soviel, dass der Boden der Pfanne schwach bedeckt ist. Den Teig so dünn wie möglich eingießen und unter einmaligem Wenden bei guter Hitze backen. Danach die Palatschinken mit der jeweiligen Fülle versehen, in diesem Fall mit Topfen (Quark)

Topfenfülle:

Butter, Zucker, Vanille und Zitronenschale schaumig rühren, die Eier nach und nach dazu rühren, den passierten Topfen und die Rosinen beimengen und zuletzt den Rahm darunter mischen.

Die Palatschinken gleichmäßig mit der Fülle bestreichen, einrollen, halbieren, in eine gefettete Auflaufform mit der Schnittfläche nach oben schräg aufeinander legen, mit verquirelter Eiermilch (1 l Milch, 200 g Zucker, 4 ganze Eier) übergießen, die die Palatschinken knapp bedecken soll. Im mäßig heißen Ofen backen.