

Pfannkuchen Rezepte

Überbackene Topfenpalatschinken Mit Himbeermark

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Crêpe, Gratin, Himbeere, Milchprodukte, Nachtisch, Obst

		Crêpeteig:	
40 g	Butter	1	Msp. Salz
40 g	Mehl	0,33	Orange, abgeriebene Schale
100 ml	Milch	0,33	Zitrone, abgeriebene Schale
1	Ei	2	Essl. Pflanzenöl zum Backen
		Füllung:	
100 g	Topfen (Quark) 20% Fett	1/2	Zitrone, abgeriebene Schale
2	Essl. Zucker	2	Essl. Rosinen, in Wasser
1	Eigelb		- eingeweicht und gut
1	geh. TL Vanillepuddingpulver (5 g)		- abgetropft
1	Essl. Butter, zerlassen	3	Essl. Sahne, geschlagen
1/2	Orange, abgeriebene Schale		
		Royale:	
65 ml	Sahne	1	Ei
65 ml	Vollmilch	1	Vanillestange
1	Essl. Zucker	2	Essl. Crème fraîche
		Weitere Zutaten:	
250 g	Himbeeren, püriert		Butter zum Einfetten der
4	Zweige frische Minze		- Formen

Butter erhitzen, leicht bräunen, durch ein Haarsieb gießen und auf Zimmertemperatur abkühlen. Mehl, Milch, Ei, Salz, Orangen- und Zitronenschale miteinander verrühren. Braune Butter mit einem Handmixer einrühren. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, anschließend durch ein Sieb passieren. In einer Pfanne von 12,5 cm Durchmesser nacheinander mit wenig Fett hauchdünne Crêpes (bzw. Palatschinken) backen. Für die Füllung Topfen, Zucker, Eigelb, Puddingpulver, zerlassene Butter, Zitronen- und Orangenschale gut verrühren. Die Rosinen dazugeben und vorsichtig die Sahne unterheben. Für die Royale Sahne, Milch, Zucker, Ei, Vanillemark und Creme fraîche gut miteinander verrühren, dann durch ein Haarsieb passieren. Alle Palatschinken mit der Füllung gleichmäßig bestreichen, dann zu Dreiecken falten. Vier feuerfeste Formen von 10 cm Durchmesser mit Butter einfetten. Je drei Palatschinken einschichten. 5 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen geben. Dann mit der Royale begießen, Temperatur auf 200 Grad erhöhen, Palatschinken etwa 15 Minuten backen. Teller mit Himbeer-Fruchtspiegel bedecken, Palatschinken daraufstürzen. Mit Minze garnieren.