

Topfen-Palatschinken

 happy-mahlzeit.com/2020/04/22/topfen-palatschinken/

Zutaten für 12 Palatschinken:

- 200 g Mehl
- 500 ml Milch
- 20 g Kristallzucker
- 4 Eier

Zutaten für die Füllung:

- 2 Eier
- 60 g Kristallzucker
- 500 g Topfen (Quark), 20 % Fett
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone (Schalenabrieb)
- 60 g Butter
- 40 g Rosinen
- Puderzucker zum Bestäuben
- Marillen (Aprikosen) zum Dekorieren

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Milch, Zucker, Eier und 1 Prise Salz (mit dem Pürierstab) glatt rühren und für mindestens 1 Stunde ruhen und quellen lassen.

In einer Pfanne (Ø 24 cm) 1 TL Öl erhitzen, einen Schöpfer Teig eingießen, verlaufen lassen und backen. Palatschinken wenden und fertig backen. Weitere Palatschinken backen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Die Rosinen in Rum einlegen. Wer auf Alkohol verzichten möchte, legt die Rosinen in Milch, Saft oder Sahne ein.

Für die Füllung die Eier trennen. Eiklar mit Zucker zu cremigem Schnee schlagen. Topfen, Dotter, Vanillezucker und Zitronenschale glatt rühren. Butter und Rosinen einrühren, den Eischnee unterheben.

Die Füllung auf die Palatschinken geben und einrollen. Zum Schluss mit Puderzucker abstäuben

und etwas Obst oder Marmelade dazu geben.

Rezept: Bálint Magyar

Prominenter Koch: Alexander Herrmann

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 9.3.2019