

Topfenpalatschinken von Brigitte

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Rosinen / Sultaninen	Etwas / nach Bedarf
Eiweiß / Eiklar	2 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Vollmilch	375 ml
Weizenmehl (glatt)	120 g
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Butter	50 g
Feinkristallzucker	100 g
Topfen / Quark	200 g
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Vanille	Etwas / nach Bedarf
Salz	1 Prise(n)

Zubereitung:

1 Ei, 250 ml Milch, Mehl und eine Prise Salz glatt rühren. In einer flachen Pfanne Öl erhitzen und den Palatschinkenteig dünn einlaufen lassen. Beidseitig goldbraun backen. Solange wiederholen bis der gesamte Teig verbraucht ist.

Butter, 2/3 Zucker, Dotter, Zitronenschale und Vanille gut mit dem Mixer verrühren.

Die Eiklar und 1/3 Zucker mit dem Mixer steif schlagen.

Diesen Eischnee und den passierten Topfen unter die Butter-Zucker-Dotter-Masse heben.

Die Palatschinken mit der Topfenfülle gleichmäßig füllen, in eine Auflaufform legen, mit 1/8 Liter Milch übergießen und bei 200 Grad ca. 10 Minuten überbacken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1545-Topfenpalatschinken-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at