

Topfenpalatschinken überbacken



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vollmilch	¼ Liter
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	15 Dekagramm
Butter	10 Dekagramm
Staubzucker / Puderzucker	15 Dekagramm
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Zitronen	½ Stk.
Magertopfen / Magerquark	¼ kg
Rosinen / Sultaninen	5 Dekagramm
Sauerrahm / saure Sahne	2 Esslöffel

Zubereitung:

Palatschinkenteig:

1/4 Liter Milch
1 Stück Ei
etwas Salz
1 Eßlöffel Staubzucker
15 dag glattes Mehl
Kokosfett zum Ausbacken der Palatschinken

Für die Fülle:

10 dag Butter
8 dag Staubzucker
1 Packung Vanillezucker
1/2 Zitrone Saft
1/4 kg Magertopfen
3 Dotter
3 Eiklar
etwas Salz
5 dag Rosinen
2 Eßlöffel Rahm

Staubzucker zum Bestreuen

Mehl, Milch, Ei, Salz und Staubzucker zu einem glatten Teig versprudeln und ca. 10 Minuten rasten lassen. Dünne Palatschinken nicht zu dunkel in etwas Kokosfett herausbacken.

Eine geeignete Auflaufform mit Butter ausstreichen.

Für die Fülle die 3 Eiklar mit einer Prise Salz zu sehr steifen Schnee schlagen.

Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft, Dotter und Topfen nach und nach einrühren. Rosinen und Sauerrahm untermengen.

Zum Schluß den steifen Schnee unterheben.

Die Palatschinken damit füllen und in die vorbereitete Auflaufform vorsichtig hineinlegen.

Mit Butterflocken belegen.

Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 170 Grad ca. 15 – 20 Minuten überbacken.

Noch heiß mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1675-Topfenpalatschinken-ueberbacken.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at