

Topfen-Palatschinken

(für 4 Personen)

Für den Teig:

60g Mehl	2 Eier
1 TL Zucker	1 Prise Salz
100ml Milch	50ml Sahne
1 Msp. Orangenschale	

Für die Füllung:

60g Butter	30g Puderzucker
1 Msp. Zitronenschale (gerieben)	
3 Eigelb	300g Magerquark oder Topfen
1 EL Rum	3 Eiweiß
1 Prise Salz	70g Zucker
30g Rosinen	

Für den Guß:

2 Eier	1/8l Milch
20g Zucker	1 TL Weizenstärke
1 Pkg. Vanillezucker	

Außerdem

Öl zum Backen	Butter zum Ausstreichen
Mehl zum Bestreuen	Staubzucker zum Bestreuen

Das Mehl, die Eier, den Zucker, das Salz, die Milch, die Sahne und die geriebene Orangenschale zu einem glatten Teig verrühren, durch ein Sieb passieren und 15 Minuten ruhen lassen. In einer Pfanne wenig Öl erhitzen, den Teig dünn einlaufen lassen, dabei die Pfanne schräg halten. Der Pfannenboden muß gleichmäßig mit einer dünnen Teigschicht bedeckt sein. Den Teig beidseitig hellbraun backen.

Für die Füllung die weiche Butter mit dem Staubzucker und der Zitronenschale schaumig rühren.

Das Eigelb nach und nach einrühren, den Topfen und den Rum darunter mischen.

Das Eiweiß mit dem Salz leicht schlagen und mit dem Zucker zu Schnee schlagen.

Den Eischnee locker unter die Topfenmasse heben.

Die Palatschinken mit der Topfenmasse bestreichen und mit den Rosinen bestreuen. Einrollen und in etwa 6cm große Stücke schneiden. Eine passende Auflaufform mit Butter ausstreichen, mit Mehl bestreuen und die geschnittenen Palatschinken einordnen.

Inzwischen für den Guss die Eier mit der Milch, dem Zucker, der Weizenstärke und dem Vanille-Zucker verrühren, über die Palatschinken gießen und im Backrohr backen.

Backtemperatur: 160 Grad, Backzeit: 15 Minuten

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

