

REZEPT – ZUTATEN - ZUBEREITUNG

Überbackene Topfenpalatschinken

Zutaten:

Teig

250ml Milch
2 Eier
140 g Dinkelvollkornmehl
1 Prise Salz
3 EL Öl oder Butter zum Herausbacken

Fülle

60 g Butter
120 g Staubzucker
1 Pkg Vanillezucker
2 cl Rum
4 Eidotter
500 g Topfen
80 g Rosinen
4 Eiklar

Für den Überguss:

2 Eier
250 ml Sauerrahm
80 g Staubzucker

Zubereitung:

Für die Palatschinken Milch und Mehl glattrühren, Eier und Salz ebenfalls unterrühren.
Den Teig ca. 30 Minuten rasten lassen.
In einer Pfanne Butter oder Öl erhitzen.

Mit einem Schöpflöffel die Masse portionsweise gleichmäßig einfließen lassen und die Palatschinken auf beiden Seiten goldbraun backen.
Rosinen in Rum einlegen.

Für die Fülle Butter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Dann die Dotter langsam dazurühren. Topfen und Rumrosinen dazugeben.

Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Topfenmasse mengen. Die Palatschinken mit der Topfenmasse bestreichen und einrollen.

Eine Auflaufform mit etwas Butter befetten und die Palatschinken dachziegelförmig einschichten.
Für den Überguss Eier, Sauerrahm und Zucker glattrühren und über die Palatschinken gießen.
Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 40 Minuten backen.

Tipp: Rezept aus der Broschüre „Genial kombiniert – 1 mal kochen, 2 mal essen!“

<https://www.gscheitessen.at/broschuerenservice>