

**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

250 ml Milch
2 Stk. Eier
140 g Dinkelvollkornmehl
1 Prise Salz
4 EL Öl
60 g Butter
120 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
2 cl Rum (38 %)
4 Stk. Eidotter
500 g Topfen
80 g Rosinen
4 Stk. Eiklar
2 Stk. Eier
250 ml Sauerrahm
80 g Staubzucker

Mein persönlicher Tipp

Als besondere Alternative können auch einmal Buchweizenpalatschinken in dieser Art zubereitet werden.:

Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Privatrezept*

Topfenpalatschinken überbacken

Zubereitung**Palatschinken**

- Für die Palatschinken Milch und Mehl glattrühren, Eier und Salz dazurühren. In einer Pfanne mit etwas Fett herausbacken (statt Öl kann auch Butter verwendet werden).

Füllung

- Für die Füllung Butter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren und Dotter langsam dazurühren.
- Topfen und die in Rum eingeweichten Rosinen dazugeben.
- Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Topfenzmasse mengen.

Fertigstellung

- Die Palatschinken mit 2/3 der Füllung bestreichen und einrollen.
- Eine Auflaufform befüllen und die Palatschinken dachziegelförmig einschichten.
- Für den Überzug Eier, Sauerrahm und Zucker glattrühren und über die Palatschinken gießen, bei 160°C ca. 40 Min. backen.