



#### 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).

#### Fülle

- Für die Fülle 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 Topfenmasse mengen.

#### Fertigstellung

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