

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:

Topfenpalatschinken überbacken



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

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.



Eva Maria Lipp: *Privatrezept*

