

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

525 ml	Milch
188 g	Mehl
10 Stk.	Eier
1,5 Prisen	Salz
500 g	Topfen
1 EL	Puddingpulver, Vanille
50 g	Zucker
	Zitronenschalen unbehandelt, abgerieben
	Vanille
100 g	Rumrosinen
125 ml	Sauerrahm
2 EL	Honig
	Butter

Mein persönlicher Tipp

Besonders luftig wird die Fülle, wenn Schnee daruntergehoben wird. Dazu den Teig nur mit Eidottern anrühren und cremig-steif geschlagenen Schnee unter die Masse heben.



Theresia Auer

Seminarbäuerin im Bezirk Scharding

Überbackene Topfenpalatschinken



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verfügung

Zubereitung

- Aus 375 ml Milch, 188 g Mehl, etwas Salz und 4 Eiern Palatschinken backen (siehe Grundrezept) - Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) mit Butter ausfetten.
- Für die Fülle Topfen mit 3 Eiern, Puddingpulver, Zucker, Zitronenschale, Vanille, und etwas Salz gut verrühren. Palatschinken mit Topfenfülle bestreichen, mit Rumrosinen bzw. Beeren (frisch oder tiefgekühlt) bestreuen und einrollen.
- In der Mitte durchschneiden.
- Nun die Palatschinkenhälften dachschindelartig mit der Schnittfläche nach oben in die vorbereitete Auflaufform schichten. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 10 Minuten vorbacken. Inzwischen für den Überguss 150 ml Milch, 125 ml Sauerrahm, 3 Eier und 2 EL Honig verrühren.
- Diesen dann über die vorgebackenen Palatschinken gießen und noch weitere 20-30 Minuten fertigbacken. Die Palatschinken sind fertig, wenn der Überguss stockt und die Palatschinken eine goldgelbe Kruste haben.
- Aus dem Rohr nehmen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Quellen:





Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Süße Leibspeisen aus
Omas Küche*