Überbackene Topfenpalatschinken

Dieses österreichische Traditionsrezept kombiniert die fluffigen, zarten Palatschinken mit einer köstlichen Topfenfüllung, die mit Rumrosinen verfeinert wird. Im Ofen goldbraun überbacken, entfalten die Palatschinken ihr volles Aroma.

Benötigte Zutaten

Teig	
250 g	Premium Topfen 40%
250 g	Mehl
4	Eier
1/4 l	Premium Alpenmilch
1/4 l	Mineralwasser
1 TL	Zitronenschale gerieben
1 TL	Orangenschale gerieben
1 Prise	Salz
	Butterschmalz zum Ausbacken

Anleitung

Teig:

1. Zuerst die Dotter mit Milch und Mineralwasser verquirlen, den glatt gerührten Topfen mit Salz und den Orangen- sowie Zitronenzesten einrühren und danach das Mehl einsieben.

2. Den steifgeschlagenen Schnee vorsichtig in den Teig unterheben.

3. In einer heißen Pfanne die Palatschinken herausbacken.

Füllung:

4. Topfen mit Eiern, Obers, Zucker, Butter und Vanillezucker glatt rühren und die Rumrosinen unterziehen.

5. Die Palatschinken mit der Topfenmasse bestreichen, zusammenrollen und in eine ausgefettete Form setzen.

6. Milch, Obers, Eier und Honig gut versprudeln und über die Palatschinken gießen.

7. Im vorgeheizten Backrohr mit 170 °C 10–15 Minuten backen.

Ein Rezept der:

Füllung

250 g	Premium Topfen 20%
2	Eier
1 Schuss	Premium Schlagobers
125 g	Rumrosinen eingeweicht
2 Pkg.	Vanillezucker
50 g	Staubzucker
50 g	Premium Teebutter weich

Überguss

125 ml	Premium Alpenmilch
125 ml	Premium Schlagobers
4	Eier
1 EL	Honig

AMA Marketing