



## Benötigte Zutaten

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

## Überbackene Topfenpalatschinken

Der Klassiker einmal anders

### Anleitung

#### Zubereitung Teig

1. Dotter mit Milch und Mineralwasser verquirlen.
2. Den glatt gerührten Topfen mit Salz und den Orangen- sowie Zitronenzesten einrühren.
3. Das Mehl einsieben.
4. Den steifgeschlagenen Schnee vorsichtig in den Teig unterheben.
5. In einer heißen Pfanne die Palatschinken herausbacken.

#### Zubereitung Füllung

6. Topfen mit Eiern, Obers, Zucker, Butter und Vanillezucker glatt rühren.
7. Rumrosinen unterziehen.
8. Die Palatschinken mit der Topfenmasse bestreichen, zusammenrollen und in eine ausgefettete Form setzen.
9. Milch, Obers, Eier und Honig gut versprudeln.
10. Über die Palatschinken gießen.
11. Im vorgeheizten Backrohr mit 170 °C 10-15 Minuten backen.

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. Den steifgeschlagenen Schnee vorsichtig in den Teig unterheben. Nun in einer heißen Pfanne die Palatschinken herausbacken.



## Füllung

250 g Topfen 20%

2 Eier

1 Schuss Schlagobers

125 g Rumrosinen eingeweicht

2 Pkg. Vanillezucker

50 g Staubzucker

50 g Butter weich

## Überguss

125 ml Milch

125 ml Schlagobers

4 Eier

1 EL Honig

## Füllung:

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

unterziehen. Die Palatschinken mit der Topfenmasse bestreichen, zusammenrollen und in eine ausgefettete Form setzen. Milch, Obers, Eier und Honig gut versprudeln über die Palatschinken gießen und im vorgeheizten Backrohr mit 170 °C 10–15 Minuten backen.



Ein Rezept der:  
AMA Marketing