



## Benötigte Zutaten

### Palatschinken

150 g	Mehl
2	Eier (Größe L)
250 ml	<b>Premium Alpenmilch</b>
4 EL	<b>Premium Teebutter</b> (geschmolzen, zum Herausbacken)

### Topfen-Beeren-Fülle

1 Pkg.	<b>Premium Topfen</b> (entspricht 250g)
50 ml	<b>Premium Schlagobers</b>
100 g	<b>Premium Sauerrahm</b>
	Mark einer Vanilleschote
2 EL	Staubzucker
200 g	frische Beeren (für die Garnitur)
	Staubzucker zum Servieren

## Palatschinken mit Topfen-Beeren-Fülle

Ein fruchtig-süßer Genuss

### Anleitung

#### Zubereitung Palatschinken

1. Mehl, Eier und Milch glattrühren.
2. Butter in einer flachen Pfanne schmelzen und mit je einem Schöpflöffel Teig den Pfannenboden dünn bedecken.
3. Die Palatschinken beidseitig bei mittlerer Hitze goldbraun backen.
4. Die Palatschinken auf einem Teller stapeln und zur Seite stellen.
5. Tipp: Im Ofen bei 40 °C warmhalten.

#### Zubereitung Topfen-Beeren-Fülle

6. Speisetopfen, Schlagobers, Sauerrahm, Vanille und Staubzucker glattrühren.
7. Die Palatschinken mit der Topfenfüllung den frischen Beeren und Staubzucker garniert servieren.

Tipp: Dieses Grundrezept für klassische Palatschinken eignet sich ideal zur Weiterverarbeitung in Frittaten.



Ein Rezept von

*SalzburgMilch*



cookingcatrin