



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

Überbackene Topfenpalatschinken

Überbackene Topfenpalatschinken zählen zu den beliebtesten Mehlspeisen der österreichischen Küche. Hauchdünne Palatschinken werden mit einer cremigen Topfenfüllung aus Rumrosinen, Vanillezucker und Schlagobers gefüllt, anschließend gerollt und im Ofen goldbraun gebacken. Der Überguss aus Milch, Obers, Eiern und Honig sorgt dafür, dass die Topfenpalatschinken beim Überbacken besonders saftig bleiben und eine leicht karamellisierte Oberfläche bekommen. Ein Topfenpalatschinken Rezept, das sowohl als Hauptspeise als auch als festliche Nachspeise überzeugt.

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.



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

Tipps für perfekte überbackene Topfenpalatschinken

Rumrosinen rechtzeitig einweichen: Die Rosinen mindestens zwei Stunden, idealerweise über Nacht, in Rum einlegen. So saugen sie sich richtig voll und geben beim Backen ihr Aroma gleichmäßig an die Topfenfüllung ab. Wer keinen Alkohol verwenden möchte, kann die Rosinen stattdessen in warmem Orangensaft einweichen.

Topfen gut abtropfen lassen: Für eine standfeste Füllung den Topfen vorher in einem Sieb abtropfen lassen, falls er viel Molke enthält. Zu feuchter Topfen kann dazu führen, dass die Topfenpalatschinken beim Überbacken wässrig werden.



Ein Rezept der:
AMA Marketing