

Benötigte Zutaten

Palatschinken	
150 g	Mehl
2	Eier (Größe L)
250 ml	Premium Alpenmilch
4 EL	Premium Teebutter (geschmolzen, zum Herausbacken)
Topfen-Beeren-Fülle	
1 Pkg.	Premium Topfen (entspricht 250g)
50 ml	Premium Schlagobers
100 g	Premium Sauerrahm
	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: Diese Grundrezept für klassische Palatschinken eignet sich ideal zur Weiterverarbeitung in Frittaten.



Ein Rezept von



cookingcatrin.at