

ÜBERBACKENE TOPFENPALATSCHINKE

ZUTATEN

250 g Topfen 40%
250 g Mehl
4 Eier
250 ml Milch
250 ml Mineralwasser
1 TL geriebene Orangenschale
1 TL geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
Butterschmalz zum Ausbacken
250 g Topfen 20%
2 Eier
1 Schuss Schlagobers
125 g eingeweichte Rumrosinen
2 Pkg. Vanillezucker
50 g Staubzucker
50 g weiche Butter
125 ml Milch
125 ml Schlagobers
4 Eier
1 EL Honig



Überbackene Topfenpalatschinke

ZUBEREITUNG

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:

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 bis 15 Minuten backen.



Zubereitungszeit:

ca. 40min



Schwierigkeitsgrad:

Hobbykoch