

Topfenpalatschinken

14 Stück



gelingt leicht



bis zu 40 Min.



Zutaten:

Palatschinkenteig:

220 g glattes Mehl
380 ml Milch
1/8 l Wasser
30 g Zucker
5 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz

Zum Ausbacken:

Speiseöl

Topfen-Füllung:

400 g Speisetopfen (20 %)
100 g weiche Butter
4 Dotter (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
4 Eiklar (Größe M)
80 g Zucker
Rosinen

Eier-Milch (Royal):

1/4 l Milch
2 Dotter (Größe M)
1 Ei (Größe M)
40 g Zucker

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Vanille-Soße:

2 Becher Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (aus dem Kühlregal)

1 Palatschinken-Teig:

Das Mehl mit einem Teil der Milch mit dem Schneebesen glatt rühren. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und verrühren.

2 Zum Ausbacken:

Etwas Öl in eine heiße beschichtete Pfanne geben. Mit einem Schöpflöffel eine Portion Teig hauchdünn hineingießen und mit einer kreisenden Bewegung gleichmäßig verteilen. Die Palatschinke beidseitig goldbraun ausbacken. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

3 Topfen-Füllung:

Topfen mit Butter, Dottern, Zucker, Vanillin Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Schneebesen verrühren. Eiklar mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Rosinen kurz einrühren

4 Die Palatschinken mit Füllung bestreichen und einrollen. Die Palatschinken in der Mitte 1-mal durchschneiden und dachziegelartig in eine befettete, feuerfeste Form (22 x 30 cm) einlegen.



Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C
Heißluft 170 °C
Backzeit: ca. 15 Minuten

5 Eier-Milch:

Milch mit Dottern, Ei und Zucker mit dem Schneebesen verrühren. Die heißen Palatschinken damit übergießen.

Die Form wieder in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und **bei gleicher Herdeinstellung ca. 15 Min. fertig backen.**

6 Zum Bestreuen:

Die heißen Palatschinken mit Staubzucker bestreuen und mit Vanille-Soße servieren.

