

Überbackene Palatschinken mit Fruchtfüllung

ca. 6 Portionen



gelingt leicht

☐ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Palatschinkenteig:

200 g gesiebtes glattes Mehl
3 Eier (Größe M)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
3 Prisen Salz
300 ml Milch
150 ml Mineralwasser mit
Kohlensäure

Zum Ausbacken:

Speiseöl

Füllung:

1 Becher Dr. Oetker Rote Grütze
500 g (aus dem Kühlregal)

Guss:

100 g Doppelrahm-Frischkäse (z.
B. Philadelphia®)
125 g Crème fraîche
1 Ei (Größe M)
ca. 4 EL Milch

1 Palatschinkenteig:

Mehl mit Eiern, Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale, Salz, Milch und Mineralwasser in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Den Teig ca. 30 Min. rasten lassen.

- 2 Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne (ca. 24 cm Ø) erhitzen. Eine dünne Teiglage mit einer drehenden Bewegung gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilen und beidseitig goldgelb ausbacken. Mit gleicher Vorgangsweise 8 Palatschinken ausbacken; dabei den Teig vor jedem Ausbacken umrühren. Die Palatschinken auf einem Teller abkühlen lassen.

3 Füllung:

Die Palatschinken mit ca. 1 EL Rote Grütze bestreichen, aufrollen und in 3-4 Stücke schneiden. Die Palatschinkenstücke mit der Schnittfläche nach oben in eine befettete Auflaufform (ca. 2 l Inhalt) setzen.



4 Guss:

Frischkäse mit Ei, Crème fraîche und Milch verrühren und über die Palatschinkenrollen geben. Die Form auf dem Rost in das vorgeheizte Backrohr schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

