

## Topfen-Palatschinken

Diese Topfen-Palatschinken sind der österreichische Klassiker, der Herz und Gaumen gleichermaßen verzaubert.

**Zutaten** für 4 Portionen

Zutaten für den Teig

200 g Weissmehl

200 ml Milch

3 Eier

1 Prise Salz

40 g Zucker

4 EL Butter, für die Pfanne

Zutaten für die Füllung

50 g Rosinen

1 EL Rum

30 g Butter, weich

80 g Zucker

1 TL Zitronenabrieb

2 Eier

250 g Quark (Topfen)

Zutaten für den Guss

1 Ei

125 ml Milch

1 EL Zucker

1 Pck. Vanillezucker

### **Zubereitung Teig und Palatschinken:**

Zuerst das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Milch, den Eiern, Salz und Zucker zu einem glatten, klümpchenfreien sowie dünnflüssigen Teig verrühren - am besten mit einem Schwingbesen oder Handmixer. Wenn der Teig zu wenig flüssig ist noch etwas Milch beifügen. Anschließend eine beschichtete Pfanne erhitzen, etwas Butter darin schmelzen lassen und gleichmäßig am Pfannenboden verteilen.

Nun etwa 1/8 des Teiges mit einem Schöpflöffel hineingießen und die Pfanne schwenken, sodass der Teig auseinanderfließt und der Pfannenboden damit bedeckt ist.

Jetzt die Palatschinken bei mittlerer bis schwacher Hitze beidseitig goldgelb ausbacken - dabei mit Hilfe eines Pfannenwenders mehrmals wenden.

Auf diese Weise weitere Palatschinken zubereiten. Sollte der Teig während der Zubereitung eindicken, wieder etwas Milch untermischen.

### **Zubereitung Füllung:**

Für die Füllung die Rosinen heiß waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und mit Rum mischen.

Butter mit Zucker und Zitronenschale mit einem Handmixer schaumig rühren. Eier trennen und Eigelbe unter die Buttermasse rühren.

Dann Quark und Rosinen unter die Masse heben. Eiweiße zu sehr steifem Eischnee schlagen und vorsichtig unterziehen.

## Zubereitung Topfen-Palatschinken:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und eine Auflaufform mit Butter auspinseln. Nun auf jede Palatschinke ca. 1 cm dick Fülle streichen, die Palatschinken zusammenrollen und nebeneinander in die Auflaufform schichten. Ei mit Milch, Zucker und Vanillezucker verrühren, über die Palatschinken gießen und im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten goldgelb überbacken.

## Tipps zum Rezept

Zimmertemperatur-Eier und Milch verwenden, damit der Palatschinkenteig geschmeidig wird. Ein kleiner Schuss Mineralwasser kann den Teig extra locker machen.

Die Palatschinken etwas abkühlen lassen, bevor die Topfenfüllung aufgetragen wird, sonst verläuft der Topfen.

Mit Puderzucker bestreuen oder mit frischen Früchten servieren. Auch ein Fruchtkompott passt perfekt dazu.