Rezept

Überbackene Topfenpalatschinken

Ein Rezept von Überbackene Topfenpalatschinken, am 28.04.2024

Zutaten

150 g	Mehl
1/4 l	Milch
2 EL	Butter
1 Prise	Salz
60 g	weiche Butter
2	Eigelb (M)
2 EL	gemahlene Haselnüsse
150 g	saure Sahne
125 g	Sahne
2	Eier (M)
1 Prise	Salz
3	Eier (M)
2	Eier (M)
60 g	Puderzucker
1 TL	fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
2 EL	Mehl
200 g	Magerquark
1/8 l	Milch
2 EL	Puderzucker
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Für die Palatschinken einen Teig rühren und quellen lassen. Dann aus dem Teig in einer kleinen Pfanne (ca. 20 cm Ø) 8 Pfannkuchen backen.

3. Dann den Backofen auf 180° vorheizen. Für die Füllung Eier trennen. Eiweiße mit Salz und 2 EL Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Butter mit übrigem Puderzucker und Zitronenschale weiß-cremig aufschlagen. Alle Eigelbe nach und nach unter die Butter rühren, dabei jeweils etwas Mehl und Haselnüsse dazugeben. Zum Schluss Quark und saure Sahne unterrühren, den Eischnee unterheben.

4. Eine ofenfeste Form (ca. 20 x 30 cm) mit Butter einfetten. Palatschinken gleichmäßig mit der Füllung bestreichen, aufrollen, quer halbieren und dann dachziegelartig in die Form legen. Im Ofen (2. Schiene von unten) in ca. 30 Min. goldbraun backen.

5. Für den Guss alle Zutaten verrühren und nach ca. 15 Min. Backzeit gleichmäßig über die Topfenpalatschinken verteilen.

6. Die Form aus dem Ofen holen und die Palatschinken auf Teller verteilen, servieren. Wer möchte, bestäubt sie vorher noch mit etwas Puderzucker.