

Rezept

Fluffiger Klassiker: Topfenpalatschinken

Ein Rezept von Fluffiger Klassiker: Topfenpalatschinken, am 14.04.2026

Zutaten

Für den Teig:

30 g Butter	150 g Mehl
200 ml Milch	4 Eier
Salz	

Für die Füllung:

1 Bio-Zitrone	2 Eier
Salz	50 g Zucker
50 g weiche Butter	50 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker	1 Päckchen Instant-Vanillesaucenpulver (zum Kochen)
250 g Magerquark	100 g Sahne

Für den Guss:

2 Eier	150 g Sahne
100 ml Milch	2 EL Puderzucker

Außerdem:

Fett zum Backen	Butter für die Form
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion**
Ca. 910 kcal, 55 g F, 30 g EW, 74 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter zerlassen. Das Mehl mit der Milch glatt rühren. Eier, 1 kräftige Prise Salz und die flüssige Butter unterrühren. Den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, 1 TL Schale abreiben und den Saft auspressen. Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz und Zucker dick-cremig schlagen. Butter mit Puderzucker, Vanillezucker und den Eigelben cremig verrühren. Zitronensaft und -schale, Vanille-Saucenpulver, Quark und Sahne unterrühren, Eischnee unterheben.

3. Den Teig durchrühren. Etwas Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Eine kleine Kelle Teig hineingeben und durch leichtes Drehen der Pfanne gleichmäßig verteilen. Auf diese Weise nacheinander 8 goldbraune Pfannkuchen backen.

4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine große rechteckige Auflaufform mit Butter einfetten. Die Quarkfüllung auf den Pfannkuchen verteilen, die Pfannkuchen aufrollen und in die Form legen.

5. Für den Guss Eier, Sahne, Milch und Puderzucker glatt rühren. Über die Palatschinken gießen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 20-25 Min. goldbraun backen, bis der Guss cremig gestockt ist. Kurz ruhen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.