

Rezept

Gefüllte Topfenpalatschinken

Ein Rezept von Gefüllte Topfenpalatschinken, am 29.06.2026

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

40 g Butter	¼ l Milch
100 g Weizenmehl (Type 405)	2 Eier (M)
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale	Salz

FÜR DIE FÜLLUNG:

½ Vanilleschote	2 Eier (M)
250 g Quark (20 % Fett)	100 g Crème fraîche
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale	2 EL Rosinen
2 EL Puderzucker	

FÜR DEN GUSS:

200 ml Milch	2 EL Zucker
2 Eier (M)	

AUSSERDEM:

1 - 2 EL Butterschmalz	Butter für die Form
-------------------------------	---------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Milch und Mehl glatt rühren, die Eier dazugeben und unterrühren. Zitronenschale, flüssige Butter und 1 kräftige Prise Salz gründlich unterrühren. Den Teig 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung die Vanilleschote der Länge nach mit einem scharfen Messer aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Eier trennen. Quark, Crème fraîche, Eigelbe, Zitronenschale und Vanillemark glatt rühren. Rosinen unterrühren. Eiweiße mit Puderzucker und 1 Prise Salz dick-cremig schlagen. Behutsam unter die Quarkcreme heben.
3. In einer beschichteten Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, eine kleine Kelle Teig hineinfließen lassen und von beiden Seiten einen dünnen Pfannkuchen (ca. 12 cm Ø) backen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren und daraus mit wenig Butter sieben weitere Pfannkuchen backen.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Quarkfüllung auf den Pfannkuchen verteilen. Die Pfannkuchen aufrollen und in eine gefettete Auflaufform setzen. Für den Guss Milch, Zucker und Eier verquirlen. Die Eiermilch über die Topfenpalatschinken gießen. Im heißen Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen.