

Rezept

Marillen-Topfen-Palatschinken

Ein Rezept von Marillen-Topfen-Palatschinken, am 27.04.2024

Zutaten

150 g Mehl	Salz
400 ml Milch	5 Eier
1 Eigelb	4 EL Mandelblättchen
1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht 150 g)	40 g weiche Butter
6 EL Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
250 g Magerquark	150 g saure Sahne
1 TL Vanillepuddingpulver	3 EL Marillen- oder Orangenlikör (nach Belieben)
Fett zum Backen	Butter für die Form
Puderzucker zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Für die Palatschinken das Mehl mit 1 Prise Salz mischen. Erst 280 ml Milch mit dem Schneebesen oder Handrührgerät unterrühren, dann 1 Ei und 1 Eigelb (das Eiweiß beiseitestellen) unterschlagen und den Teig zugedeckt 30 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Aprikosen in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen, anschließend die Früchte in kleine Würfel schneiden. Die Butter mit 3 EL Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät cremig rühren. Nacheinander zwei Eigelbe (Eiweiße zum beiseitegestellten Eiweiß geben) unterrühren. Dann Quark, 2 EL saure Sahne, das Puddingpulver und nach Belieben die Hälfte Likör gut unterrühren. Die 3 beiseitegestellten Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach 1 EL Zucker unterrühren und sorgfältig unter die Quarkmasse heben.
3. Für den Guss übrige Milch mit übriger saurer Sahne, übrigem Zucker, 1 Ei und 1 Eigelb und nach Belieben dem übrigen Likör kräftig verquirlen.
4. Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen, darin nacheinander bei mittlerer Hitze dünne Pfannkuchen ausbacken, auf einem Teller stapeln und abkühlen lassen.
5. Den Backofen auf 180° vorheizen, eine Auflaufform mit Butter ausfetten. Die einzelnen Pfannkuchen mit Quarkcreme bestreichen, dabei auf einer Seite einen Rand frei lassen. Einige Aprikosenwürfel in einer Linie in die Mitte der Pfannkuchen streuen, darüber die Mandelblättchen verteilen. Dann die Pfannkuchen zum unbestrichenen Rand hin locker aufrollen und in die Form legen. Den Guss über die Pfannkuchenrollen gießen und das Ganze im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 15 Min. backen. Die Hitze auf 150° (Umluft 130°) reduzieren und die Palatschinken weitere 15-20 Min. goldbraun backen. Die Palatschinken vor dem Servieren gut 5 Min. ruhen lassen und mit Puderzucker bestreuen.