

## Rezept

# Rosen-Palatschinken-Törtchen

Ein Rezept von Rosen-Palatschinken-Törtchen, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> Mehl	<b>400 ml</b> Milch
<b>4</b> Eier (Größe M)	Salz
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	je 50 g Zartbitter- und Vollmilchschokolade
<b>150 g</b> Sahne	<b>30 g</b> Speisestärke
<b>70 g</b> Zucker	<b>3 TL</b> Rosenwasser (Apotheke oder Backabteilung)
Fett zum Ausbacken	<b>12</b> große ungespritzte rote Rosenblätter
<b>1</b> Eiweiß (Größe M)	feinster Zucker zum Bestreuen
Puderezucker zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

## Zubereitung

1. Mehl und 200 ml Milch verrühren, 2 Eier, 1 Prise Salz und Vanillezucker unterschlagen. 30 Min. quellen lassen.
2. Rosenblätter vorsichtig waschen und trockentupfen. Rundum dünn mit Eiweiß bepinseln, mit Zucker bestreuen. Hart werden lassen.
3. Aus dem Teig in Fett 4 dünne Palatschinken (24 cm Ø) backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Schokolade grob hacken und bei schwacher Hitze schmelzen.
4. Aus jedem Palatschinken 3 Kreise von 10 cm Ø ausstechen, 8 mit Schokolade bestreichen. Fest werden lassen.
5. Übrige Milch und Sahne mischen, zwei Drittel davon erhitzen. Ein Drittel mit Stärke, restlichen Eiern und Zucker verschlagen und unter ständigem Rühren zur heißen Sahnemilch gießen, dabei einmal aufkochen lassen. Mit Rosenwasser aromatisieren. Abkühlen lassen, dabei immer wieder mal umrühren.
6. Wenn die Rosencreme fast kalt ist, 8 Palatschinken-Schoko-Kreise gleichmäßig damit bestreichen. Je 2 Kreise aufeinander setzen, die unbestrichenen übrigen Kreise darauf legen. Mit den kandierten Rosenblättern dekorieren und mit Puderezucker bestäuben.