

## Rezept

# Topfen-Palatschinken

Ein Rezept von Topfen-Palatschinken, am 01.05.2024

## Zutaten

<b>110 g</b> weiche Butter	<b>100 g</b> Mehl
<b>200 ml</b> Milch	<b>5</b> Eier (Größe M)
<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>50 g</b> gemahlene Haselnüsse
<b>250 g</b> Topfen oder Schichtkäse	<b>50 g</b> Zucker
<b>150 g</b> saure Sahne oder Crème fraîche	Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig 50 g Butter in einem Töpfchen zerlaufen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. Nach und nach die Milch, 2 Eier und die geschmolzene Butter mit 1 Päckchen Vanillezucker und dem Salz unterrühren. Teig etwa 30 Minuten stehen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung die Zitrone heiß waschen, Schale fein abreiben. Nüsse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis sie fein duften, und abkühlen lassen. 30 g Butter cremig rühren, 2 Eier und den Topfen oder Schichtkäse mit dem Zucker untermischen, Zitronenschale und Nüsse dazugeben und alles gut verrühren.
3. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (erst später einschalten: Umluft 180 Grad). Eine Pfanne erhitzen und etwas von der restlichen Butter darin schmelzen lassen. Eine Schöpfkelle Teig einfüllen und die Pfanne hin und her drehen, bis der Teig den Pfannenboden ausfüllt. Etwa 1 Minute bei mittlerer Hitze backen, umdrehen und noch mal 1/2 Minute backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Aus dem Teig weitere 7 Pfannkuchen backen.
4. Die Füllung auf den Pfannkuchen verstreichen, aufwickeln und jedes Röllchen schräg in vier Stücke schneiden, leicht überlappend nebeneinander in eine feuerfeste Form legen. Restliches Ei mit saurer Sahne oder Crème fraîche und übrigem Vanillezucker verrühren, darübergießen. Palatschinken etwa 25 Minuten im Ofen (Mitte) backen. Vorm Servieren mit Puderzucker bestäuben. Dazu passt Kompott.