

Rezept

Topfenpalatschinken mit Heidelbeeren

Ein Rezept von Topfenpalatschinken mit Heidelbeeren, am 02.11.2024

Zutaten

60 g Mehl	4 Eier (Größe M)
100 ml Milch	5 EL flüssige Butter
2 Päckchen Vanillezucker	250 g Heidelbeeren
1 Prise Salz	250 g Topfen
2 TL Speisestärke	50 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit 2 Eiern, Milch, 2 EL Butter und Vanillezucker zu einem Teig verrühren, 30 Min. quellen lassen.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Nach und nach etwas von der übrigen Butter in einer beschichteten Pfanne erwärmen und bei mittlerer Hitze 4 dünne Pfannkuchen backen.

3. Heidelbeeren abbrausen und abtropfen lassen. Übrige Eier trennen, Eiweiße mit Salz steif schlagen. Topfen mit Eigelben, Stärke, Zucker und Vanillemark verrühren. Den Eischnee und die Heidelbeeren unterheben.

4. Eine hitzebeständige, möglichst flache Form mit der restlichen Butter fetten. Die Topfen-Heidelbeer-Masse auf die Pfannkuchen streichen, aufrollen.

5. Die Palatschinken dicht nebeneinander in die Form legen. Im Ofen (Mitte) in 10-15 Min. schön goldbraun überbacken.