

Rezept

Topfenpalatschinken mit Rum-Rosinen

Ein Rezept von Topfenpalatschinken mit Rum-Rosinen, am 23.04.2024

Zutaten

50 g Butter	200 ml Milch
80 g Mehl	2 Eier (Größe M)
1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale	Salz
1-2 EL Butter zum Braten	2 Eier
250 g Quark (20 % Fett)	2 geh. EL Zucker
1-2 TL abgeriebene Bio-Orangenschale	2 EL Rum-Rosinen (ersatzweise Korinthen)
200 ml Milch	1-2 EL Zucker
2 Eier	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Für den Palatschinkenteig die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Milch und Mehl in einer Schüssel glatt rühren, die Eier dazugeben und unterrühren. Die Orangenschale, die lauwarm abgekühlte flüssige Butter und 1 gute Prise Salz gründlich unterrühren. Den Teig nach Möglichkeit 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung die Eier trennen. Die Eigelbe mit Quark, Zucker und Orangenschale glatt rühren. Die Rum-Rosinen unterrühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter die Füllung heben.
3. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter erhitzen, eine kleine Kelle Teig hineingeben und einen kleinen Pfannkuchen (Ø 12 cm) backen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren und daraus sieben weitere Pfannkuchen backen.
4. Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Füllung auf den Pfannkuchen verteilen. Pfannkuchen aufrollen und in eine gefettete Form setzen. Für den Guss die Milch mit dem Zucker und den Eiern verquirlen. Die Topfenpalatschinken mit der Eiermilch übergießen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.