

# Gefüllter Palatschinken

## Für 2 Personen

250 g passierter Quark	6 EL Sauerrahm	1 unbehandelte Zitrone
50 g Rosinen	4 EL Marillenmarmelade	5 Eier
100 g Butter	375 ml kalte Milch	1 EL Marillenbrand
200 g Mehl	40 g Zucker	20 g Vanillezucker
1 EL Puderzucker	1 Prise Salz	

Das Mehl mit dem Puderzucker, einer Prise Salz, zwei Eiern und der Milch zu einem dünnflüssigem glatten Teig verrühren. In einer Pfanne Butter erhitzen und den Pfannenboden dünn mit Teig bedecken. Den Palatschinken rasch von beiden Seiten goldbraun braten. Für die Füllung 60 Gramm Butter mit 40 Gramm Zucker schaumig rühren. Drei Eier trennen. Das Eiweiß auffangen. Nach und nach drei Eigelbe zur Füllung geben. Die Schale einer Zitrone abreiben und ein Viertel davon unter die Mischung geben. Den passierten Quark und den Sauerrahm hinzugeben. Drei Eiweiße mit Zugabe von Vanillezucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Die Palatschinken Bleistift dick mit der Masse füllen, mit Rosinen bestreuen und aufrollen. Die Marillenmarmelade mit dem Marillenbrand in einem Topf erhitzen und flüssig werden lassen. Anschließend über die Palatschinken geben. Mit der restlichen Soße einen Dessertspiegel auf Tellern herstellen. Den Palatschinken auf Desserttellern anrichten und mit der Marillensoße servieren.

Ralf Heinzmann am 23. Februar 2012