

Topfen-Palatschinken

Für 4 Personen

Für die Topfenpalatschinken:

2 EL Rosinen	60 g Mehl	100 ml Milch
1 Ei	1 Prise Salz	2 EL Zucker
1 EL flüssige Butter	2 EL Butterschmalz	1 Vanilleschote
30 g weiche Butter	1 TL Speisestärke	1 Eigelb
100 g Magerquark	50 ml Sahne	Puderzucker, Butter

Für die Sauce:

80 ml Sahne	80 ml Vollmilch	1 EL Zucker
1 Ei		

Rosinen über Nacht in 3 EL Wasser (oder Weißwein) einweichen, dann abgießen und gut abtropfen lassen. Mehl, Milch, 1 Ei, je eine Prise Salz und Zucker gut miteinander verrühren. Zuletzt flüssige Butter untermischen. Aus dem Teig in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Für die Füllung Vanille längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Weiche Butter mit Vanillemark, Stärke, 2 EL Zucker und Eigelb gut vermischen, darunter den Quark und die abgetropften Rosinen heben. Sahne steif schlagen und vorsichtig die Sahne unterheben. Alle Pfannkuchen mit der Füllung gleichmäßig bestreichen, aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Für die Sauce Sahne, Milch, Zucker und Ei gut miteinander vermischen und über die gefüllten Pfannkuchen gießen. In den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen. Topfenpalatschinken anrichten, mit Puderzucker abstauben. Dazu passt sehr gut eine Himbeersauce.

Vincent Klink 15. November 2012