

Palatschinken-Variationen

Für 4 Personen

Für die Palatschinken:

130 g Mehl	200 ml Milch	2 Eier
Zucker	1 Prise Salz	1 EL flüssige Butter
2 EL Butterschmalz	Puderzucker	

Für die Topfenfüllung:

1 Vanilleschote	30 g weiche Butter	1 TL Speisestärke
3 EL Zucker	1 Eigelb	100 g Topfen (20%)
1 EL Rosinen	100 g Sahne	Butter
80 ml Vollmilch	1 EL Zucker	1 Ei

Für die Nussfüllung:

80 g gemahlene Nüsse	50 g Sahne	50 ml Milch
30 g Rosinen, gehackt	3 EL Zucker	2 EL Rum
Orangenabrieb	2 EL gehackte Nüsse	

Für die Erdbeerfüllung:

300 g Erdbeeren	30 g Erdbeerkonfitüre	50 g Sahne
-----------------	-----------------------	------------

Für die Palatschinken:

Mehl, Milch, Eier, je eine Prise Salz und Zucker gut miteinander verrühren. Zuletzt flüssige Butter (Zimmertemp.) 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 Topfenfüllung:

Vanille längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Weiche Butter mit Vanillemark, Stärke, 2 EL Zucker und Eigelb gut vermischen, darunter den Topfen und die Rosinen heben. 50 g Sahne steif schlagen und vorsichtig die Sahne unterheben. 1/3 der Pfannkuchen mit der Füllung gleichmäßig bestreichen, aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Restliche Sahne, Milch, 1 EL Zucker und Ei gut miteinander vermischen und über die gefüllten Pfannkuchen gießen. In den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen.

Für die Nussfüllung:

Die gemahlene Nüsse in eine Pfanne ohne Fett geben, kurz schwenken, dann Milch und Sahne angießen, Rosinen, Zucker, Rum und Orangenschale hinzugeben und etwa 1 Minute köcheln lassen. Gehackte Nüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Auf 1/3 der Pfannkuchen etwas Füllung und geröstete Nüsse geben und zusammenrollen.

Für die Erdbeerfüllung:

Die Erdbeeren vorsichtig waschen, trocknen, den Stielansatz entfernen und die Beeren fein schneiden. Auf die restlichen Palatschinken die Erdbeerkonfitüre streichen, die Erdbeeren darauf streuen. Sahne steif schlagen und ebenfalls darauf geben, dann zusammenrollen. Die gefüllten Palatschinken auf Tellern anrichten (evtl. die Palatschinken halbieren), mit Puderzucker bestäuben und servieren. Dazu passt Vanilleeis.

Otto Koch am 23. Mai 2014