

TOPFEN-PALATSCHINKEN

ZUTATEN

(für 6-7 Stück)

Palatschinken:

- 2 Eier (M)
- 300 ml Milch
- 150 g Mehl
- 1/3 TL Salz
- Butterschmalz (Öl od. Butter) zum Backen

Füllung:

- 250 g Topfen
- 3 geh. EL Staubzucker (40 g)
- 100 ml Schlagobers
- 1,5 EL Zitronensaft
- 1 TL Vanilleextrakt oder Vanillezucker

Zum Servieren: Staubzucker



ZUBEREITUNG

1. Für den Palatschinkenteig Eier, Salz und die Hälfte der Milch mit einem Schneebesen verquirlen. Mehl einrühren und zu einer dicken, glatten Masse rühren. Restliche Milch einrühren. Den Teig beiseite stellen und die Füllung zubereiten.
2. Topfen, Staubzucker, Schlagobers, Zitronensaft und Vanille mit einem Handmixer oder Schneebesen rühren bis eine glatte Masse entsteht.
3. Eine große Pfanne erhitzen und 1/2 TL Butterschmalz darin verteilen. Den Palatschinkenteig vor Verwendung nochmal gut durchrühren. Einen Schöpflöffel Teig in die Pfanne leeren und die Pfanne schwenken um den Teig gleichmäßig zu verteilen. Palatschinken bei mittlerer Hitze beidseitig ausbacken. Den Teig bei Bedarf mit einem Schuss Milch verdünnen.
4. Die fertigen Palatschinken (schöne Seite nach unten) mit Topfenfülle bestreichen und einrollen.
5. Die Palatschinken mit Staubzucker bestäuben. Guten Appetit! (Ursula Schersch)