

## Rezepttipp Topfenpalatschinken

### *Zutaten*

#### *Palatschinkenteig:*

400 g Mehl, 4 Eier, 500 ml Milch, 1 Prise Salz, 1 Schuss Öl  
für die Pfanne

#### *Zutaten für die Fülle:*

100 g Butter, 150 g Puderzucker, 500 g Topfen (Quark), 1 Pkg.  
Vanillezucker,  
3 Eier (getrennt), 4 EL Zitronensaft, Abrieb ½ Zitrone, 3 EL Weinbeeren  
(nach Belieben)

#### *Zutaten für den Guss:*

500 g Vollrahm, 4 EL Zucker, 2 Eigelb

### *Zubereitung Palatschinkenteig*

Mehl, Milch, 4 Eier und Salz zu einem Palatschinkenteig vermischen und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Es sollte ein dickflüssiger Teig entstehen (ist der Teig zu flüssig noch Mehl hinzufügen; ist er zu dick Milch hinzufügen).

In einer leicht gefetteten Pfanne, hauchdünne Palatschinken beidseitig goldgelb ausbacken.

### *Zubereitung Topfenmasse*

Butter, Puderzucker, Vanillezucker, 3 Eigelb und Topfen schaumig rühren. Weinbeeren, Zitronensaft und Abrieb der Zitrone unterheben. 3 Eiweiss zu Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben.

### *Zubereitung Guss*

Vollrahm, Zucker und Eigelb vermischen.

Die ausgebackenen Palatschinken mit der Topfenmasse füllen und eingerollt in eine feuerfeste, mit Butter ausgestrichene Form geben. Mit dem süßen Guss übergießen und mit Alufolie bedecken. Bei mittlerer Hitze im vorgeheizten Backofen bei 160°C 20 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Gutes Gelingen!