

Überbackene Topfenpalatschinken



/ Bernd Gölling

Backen:	25 min
Dauer:	40 min
Niveau:	Einfach

1. SCHRITT

150 g Mehl, 300 ml Milch, 1 Prise Salz, 2 Eier, 1 EL Zucker,

1 Pck. Bourbon-Vanillezucker, 30 g Butter

Für den Teig Mehl, Milch, Salz, Eier und die beiden Zuckersorten mit dem Schneebesen verrühren. In jeweils 5 g Butter nacheinander 6 Pfannkuchen backen und abkühlen lassen.

2. SCHRITT

40 g Zucker, 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker, 2 Eier, 250 g Sahnequark,

1 Bio- Zitrone (Abrieb davon), 2 EL Zitronensaft

Für die Quarkfüllung Zucker, Vanillezucker und Eier mit dem Handrührgerät weiß-cremig aufschlagen. Quark, Zitronenabrieb und -saft unterrühren. Pfannkuchen damit einstreichen, aufrollen und nebeneinander in eine ofenfeste Form legen.

3. SCHRITT

2 Eier, 100 ml Milch, 200 g Schmand, 30 g Zucker, Puderzucker zum Bestäuben

Für den Guss Eier mit Milch, Schmand und Zucker verquirlen, über die Pfannkuchen gießen, im heißen Ofen bei 180 °C (160 °C Umluft) 20–25 Min. überbacken. Überbackene Topfenpalatschinken mit Puderzucker bestäubt servieren.

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

Für den Teig

150 g	Mehl
300 ml	Milch
1 Prise	Salz
2	Eier
1 EL	Zucker
1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
30 g	Butter

Für die Quarkfüllung

40 g	Zucker
1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
2	Eier
250 g	Sahnequark
1	Bio- Zitrone (Abrieb davon)
2 EL	Zitronensaft

Für den Guss

2	Eier
100 ml	Milch
200 g	Schmand
30 g	Zucker

Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben
