Glutenfreie Topfenpalatschinken

Die Glutenfreie Topfenpalatschinken sind flaumig, weich und schmecken wunderbar. Eine süße Rezept-Idee der beliebten österreichischen Süßspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

150 g	Mehlmischung (glutenfrei)
4 Stk.	Eier
250 ml	Milch
0.25 TL	Salz
	Pflanzenöl (zum Backen)
	Staubzucker

für die Füllung

500 g	Magertopfen
100 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
1 EL	Zitronensaft
50 g	Rosinen

Zubereitung

1. Für die **glutenfreie Topfenpalatschinken** die Rosinen in Wasser einweichen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und die Eier und Salz hinzugeben. Alles mit dem Mixer unter langsamen zugießen der Milch verrühren. Teig etwa eine halbe Stunde rasten lassen.

2. Der Teig sollte sämig sein, nach Bedarf noch etwas Milch zugeben.

3. Portionsweise in einer heißen, geölten Pfanne geben und nacheinander goldgelbe

Palatschinken backen.

4. Für die Fülle den Magertopfen, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und die abgetropften Rosinen verrühren.

5. Die glutenfreie Palatschinken mit der Topfenfülle bestreichen, zusammen klappen oder einrollen und auf Teller anrichten.

Tipp

Die glutenfreien Topfenpalatschinken mit Staubzucker bestäuben und mit Beeren und einen Klecks Schlagobers garnieren.