Palatschinken-Auflauf

Der feine Palatschinken-Auflauf ist ein flaumiger Ofengenuss mit cremiger Topfenfüllung. Eine ideale süße Hauptspeise oder ein perfekter Nachtisch zu einem Familienessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Palatschinken-Teig

400 ml	Vollmilch
200 g	Weizenmehl, glatt
1 TL	Feinkristallzucker
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
	Pflanzenöl (zum Backen)

Topfenfülle

500 g	Speisetopfen (20% Fett)
4 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
80 g	Feinkristallzucker
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den **Palatschinken-Auflauf** mit Topfenfülle alle Zutaten für die Palatschinken zu einem glatten, dünnflüssigen Teig verrühren. Darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Den Teig anschließend etwa 15 Minuten ruhen lassen.

2. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mit einer Schöpfkelle etwas Teig in die Pfanne geben und durch Schwenken gleichmäßig verteilen.Die Palatschinken von beiden Seiten goldbraun backen und anschließend auf einem Teller stapeln.

3. Für die Topfenfülle den **Speisetopfen**, Eidotter, Vanillezucker und Zitronenschale glatt verrühren. In einer separaten Schüssel Eiklar mit Zucker und einer Prise Salz zu cremigem Ei-Schnee schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Topfenmasse heben.

4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine runde Auflaufform gut mit Butter einfetten. Abwechselnd Palatschinken und jeweils eine Schicht Topfenfüllung in die Form schichten. Mit einer Palatschinke abschließen und den Palatschinken-Auflauf im Ofen zirka 35 Minuten goldgelb backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Warm servieren und nach Wunsch mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Der Palatschinken-Auflauf mit Topfenfülle schmeckt besonders gut mit Kompott, Vanillesauce oder frischen Beeren.