Palatschinken mit Topfen

Die leckeren Palatschinken mit Topfen sind mit diesem Rezept schnell gebacken und haben einen wunderbar cremigen Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

50 g	Butter
2 Stk.	Eier
1 Prise	Rosinen
2 EL	Schlagsahne
1 Prise	Salz
250 g	Topfen
1 Prise	Zitronenschalen (abgerieben)
50 g	Zucker

Für den Teig

2 Stk.	Eier
150 g	Mehl
250 ml	Milch
1 Schuss	Öl
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die **Palatschinken mit Topfen** zunächst Eier, Milch, Salz und Mehl in eine Schüssel geben und zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

2. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Den Teig portionsweise einfüllen und die Palatschinken nacheinander goldbraun backen lassen. Zwischendurch gegebenenfalls noch etwas Öl in die

Pfanne geben. Mit Alufolie abdecken oder warm stellen.

3. Den Topfen durch ein Sieb passieren. Die weiche Butter in eine Schüssel geben und schaumig aufschlagen. Topfen, Sahne, Eier, Zucker, Salz, Rosinen und abgeriebene Zitronenschale zufügen und mit dem Kochlöffel sorgfältig einrühren.

4. Die Palatschinken mit der Topfencreme bestreichen, aufrollen und servieren.

Tipp

Die Palatschinken mit Topfen nach Belieben mit Staubzucker bestreuen und frischen Früchten servieren.