Palatschinken mit Topfenfülle

Das Rezept für die Palatschinken mit Topfenfülle gelingt ganz einfach. Eine beliebte österreichische Süßspeise für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

für die Palatschinken

150 g	Mehl
3 Stk.	Eier
250 ml	Vollmilch
1 Prise	Salz
1 Schuss	Mineralwasser
	Butterschmalz (oder Pflanzenöl)

für die Topfenfülle

400 g	Topfen (Quark)
100 g	Butter (zimmerwarm)
1 Stk.	Vanilleschote
125 ml	Schlagobers
50 g	Zucker
2 EL	Rosinen
1 Schuss	Rum

Zubereitung

1. Für die **Palatschinken mit Topfenfülle** zuerst den Teig zubereiten. Die Eier in eine Schüssel schlagen, Milch, Salz und Mehl zugeben, einen Schuss Mineralwasser zugeben und

gründlich vermengen. Jetzt den Teig zirka 15 Minuten rasten lassen.

2. Die Rosinen in Rum einlegen.

3. Für die Topfenfülle das Schlagobers steif schlagen. Den Topfen mit dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote, Zucker vermengen. Die Butter cremig rühren und zusammen mit dem steifen Schlagobers unter die Masse heben.

4. Butterschmalz oder Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Teig dünn eingießen und nach und nach beidseitig 1-2 Minuten goldbraune Palatschinken backen. Die Palatschinken im Backofen bei niedriger Temperatur warm stellen.

5. Abschließend die Palatschinken vom Ofen nehmen, mit der Topfenfülle bestreichen, einrollen und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp