# Palatschinken-Rolle mit Erdbeercreme

Das Rezept für die Palatschinken-Rolle mit Erdbeer-Creme ein köstlicher Nachtisch. Eine Kombination aus zartem Palatschinkenboden mit einer cremigen Erdbeeren-Füllung.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

### für den Teig

| | |
|---|---|
| 400 ml | Milch |
| 160 g | Mehl |
| 2 Stk. | Eier |
| 3 EL | Feinkristallzucker |
| 3 EL | neutrales Pflanzenöl |
| 1 Prise | Salz |

### für die Füllung

| | |
|---|---|
| 150 g | Griechischer Joghurt |
| 200 g | Topfen |
| 250 g | Mascarpone |
| 1 TL | Vanilleextrakt |
| 70 g | Feinkristallzucker |
| 300 g | Erdbeeren |

## Zubereitung

1. Für die **Palatschinken-Rolle mit Erdbeercreme** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Eier, Zucker, Salz und

Öl kurz miteinander verrühren. Anschließend abwechselnd Mehl und Milch hinzufügen und alles zu einem glatten, klümpchenfreien Teig verrühren. Den Teig gleichmäßig auf das vorbereitete Backblech gießen und verstreichen.

3. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen, bis der Palatschinkenboden leicht goldgelb ist. Danach vollständig auskühlen lassen.

4. Für die Erdbeer-Cremefüllung Topfen, Mascarpone, Joghurt, Zucker und Vanilleextrakt zu einer glatten Creme verrühren.  Die Erdbeerwürfel vorsichtig unter die Creme heben. Die Erdbeer-Creme gleichmäßig auf dem ausgekühlten Palatschinkenboden verstreichen. Den Boden anschließend vorsichtig und möglichst fest zu einer Rolle aufrollen. Die Palatschinken-Rolle vor dem Servieren nach Belieben mit frischen Erdbeerstücken dekorieren und mit Staubzucker bestäuben.

## Tipp

Die Palatschinken-Rolle schmeckt besonders erfrischend, wenn sie vor dem Servieren für etwa eine Stunde im Kühlschrank durchziehen darf. Dazu passt ein Kaffee oder ein Glas Erdbeer-Smoothie.