Palatschinkentorte mit Heidelbeeren

Was für eine köstliches Rezept! Die Palatschinkentorte mit Heidelbeeren lässt das Herz von allen Kuchenfans höher schlagen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

300 g	Heidelbeeren
3 Stk.	Eier
150 g	Mehl
1 Prise	Salz
400 ml	Milch
500 g	Topfen
2 EL	Zucker
1 TL	Zimt
1 TL	Öl

Zubereitung

1. Für die Palatschinkentorte mit Heidelbeeren zuerst die Eier verquirlen und dann langsam unter ständigem Rühren das Mehl hineinrieseln lassen. Salz und drei Viertel der Milch dazugeben und alles zu einem glatten Palatschinkenteig verrühren.

2. Die restliche Milch mit dem Topfen glatt rühren und mit Zucker und Zimt abschmecken. Heidelbeeren waschen, verlesen und gut abtropfen lassen. Eine Handvoll Beeren für später beiseite legen. Die übrigen Beeren vorsichtig mit der Topfenmasse vermengen.

3. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und mit einer kleinen Schöpfkelle Palatschinkenteig

hineingeben. Gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilen und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten lang goldbraun backen. Wenden und weitere 2 Minuten backen.

4. Mit dem übrigen Teig genauso verfahren und so mehrere Palatschinken backen. Abkühlen lassen. Einen Palatschinken auf eine runde Kuchenplatte legen und mit Heidelbeer-Topfen bestreichen. Darauf den nächsten Palatschinken legen und diesen wieder mit der Topfenmasse bedecken.

5. So fortfahren, bis alle Palatschinken aufgebraucht sind. Die oberste Schicht sollte aus Topfenmasse bestehen. Mit den beiseite gelegten Heidelbeeren garnieren und servieren.

Tipp

Die Palatschinkentorte kann anstatt mit Heidelbeeren und Topfen auch mit Kirschen und Mascarpone gefüllt werden.