# Topfenpalatschinken

Ein preiswertes Rezept für eine leckere Süßspeise, die allen schmeckt: Die leckeren Topfenpalatschinken können als Hauptgericht oder warmes Dessert serviert werden.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 50 min

## Zutaten

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 500 ml | Milch |
| 200 g | Mehl (glattes) |
| 3 Stk. | Eier |
| 1 Prise | Salz |
| 1 EL | Fett |

### Für die Topfenfülle

| | |
|---|---|
| 120 g | Teebutter |
| 150 g | Zucker |
| 5 Stk. | Eier |
| 1 Prise | Salz |
| 1 EL | Vanillezucker |
| 1 TL | Zitronenschalen |
| 260 g | Magertopfen |
| 80 g | Rosinen |
| 250 g | Sauerrahm |

### Für die Eiermilch

| | |
|---|---|
| 1 l | Milch |

| | |
|---|---|
| 200 g | Zucker |
| 4 Stk. | Eier |

## Zubereitung

1. Für die Topfenpalatschinken zuerst die Butter mit Zucker, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben und schließlich den passierten Topfen und die Rosinen untermengen. Zum Schluss alles mit dem Sauerrahm verrühren und beiseite stellen.

2. Backofen auf 150°C vorheizen. Aus Milch, Mehl, Eiern und Salz einen glatten Teig rühren. Fett in einer Pfanne erhitzen und etwas Teig hineingießen, so dass der Boden bedeckt ist. Auf beiden Seiten zu einem goldbraunen Palatschinken backen und mit dem Rest des Teigs ebenso verfahren.

3. Palatschinken mit der Topfencreme bestreichen und zu kleinen Päckchen zusammenfalten. Eine Auflaufform mit etwas Fett ausstreichen und die Palatschinken hineinlegen. Aus Milch, Zucker und Eiern eine Eiermilch rühren und diese über die Palatschinken gießen. Ca. 10 Min. im Ofen backen. Herausnehmen und sofort servieren.

## Tipp

Den Topfenpalatschinken vor dem Servieren großzügig mit Staubzucker bestreuen.