

# Topfenpalatschinken überbacken

Das Rezept von den Topfenpalatschinken überbacken ist eine traditionelle österreichische Süßspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

250 g	<a href="#">Topfen</a> (40 % F.i.T.)
250 g	Mehl
250 ml	Milch
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
250 ml	Mineralwasser
1 TL	Zitronenschalen-Abrieb
Butterschmalz (zum Backen)	

## für die Fülle

250 g	<a href="#">Topfen</a> (20 % F.i.T.)
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Schuss	<a href="#">Schlagobers</a>
100 g	<a href="#">Rosinen</a>
2 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
50 g	Staubzucker
50 g	<a href="#">Butter</a> (weich)

## für den Überguss

125 ml	Milch

125 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 EL	<a href="#">Honig</a>

## Zubereitung

1. Für die **Topfenpalatschinken** die Eier trennen, Eidotter, Milch, Mehl und Mineralwasser verquirlen. Den glatt gerührten Topfen hinzugeben. Das Salz und die Zitronenschale einrühren. Das Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben.
2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Palatschinken heraus backen.
3. Für die Fülle den Topfen mit Eier, Schlagobers, Butter, Staubzucker und Vanillezucker glatt rühren. Die Rosinen hinzugeben und untermengen. Die Palatschinken mit der Topfmasse bestreichen und zusammenrollen. Eine Form mit Butter einfetten und die Palatschinken in die Form legen.
4. Die Milch, Eier, Schlagobers und Honig verquirlen und darüber gießen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C etwa 10-15 Minuten goldgelb backen.

## Tipp

Die überbackenen Topfenpalatschinken mit Staubzucker bestäuben. Sollten keine Kinder mitessen können die Rosinen durch eingeweichte Rumrosinen ersetzt werden.