



Überbackene Topfenpalatschinken



Zutaten für die Palatschinken:

240 g Mehl
2 Eier
1 Prise Salz
500 ml Milch
Fett zum Ausbacken

Zutaten für die Fülle:

2 Eier
60 g Zucker
500 g Topfen
40 g Rum Rosinen

Zutaten für den Guss:

300 ml Milch
20 g Vanillepudding Pulver

Zubereitung:

Für die Palatschinken Mehl, Ei und Salz miteinander verquirlen und dabei langsam die Milch einrinnen lassen. Die Masse kurz zum Rasten zur Seite stellen.

In einer Pfanne Fett erhitzen. Wir nehmen immer ungefähr einen gestrichenen EL Fett pro Palatschinke.

Wenn das Fett heiß genug ist, einen Schöpflöffel der Palatschinkenmasse hineinrinnen und stocken lassen, bis der Rand auch an der Oberfläche schön fest wird und sich die Palatschinke in der Pfanne schieben lässt. Dann erst wenden. Wenn die Palatschinke schwarz wird, einfach Hitze reduzieren, aber nie zu früh wenden!

Für die Fülle nun die Eier trennen. Eiklar mit dem Zucker zu Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Topfen verrühren. Die Rosinen und den Schnee abwechselnd unter die Topfenmasse ziehen.

Die bereits ausgekühlten Palatschinken dick mit der Topfenmasse bestreichen, einrollen und halbieren. In eine ofenfeste Form schichten.

Das Vanillepudding Pulver in die kalte Milch rühren, sodass keine Klumpen mehr vorhanden sind. Über die Palatschinken gießen und alles im vorgeheizten Rohr bei 180°C ungefähr 35 - 40 Minuten backen. Wer es knusprig will, stellt die letzten 5 Minuten auf Heißluft.