

## Topfenpalatschinken mit Vanillesoße

**Zubereitungszeit:**

ca. 90 Minuten (mit Rasten und Backen)

### Zutaten für 4 Personen

#### Palatschinken:

200 gr Mehl  
4 Eier  
½ lt. Milch  
20 gr Kristallzucker  
1 Prise Salz  
Butter/Öl zum Herausbacken

#### Topfenfülle:

2 Eier  
60 gr Kristallzucker  
500 gr Topfen  
2 Pkg. Vanillezucker  
Schale einer Bio-Zitrone  
60 gr Butter zerlassen  
40 gr Rosinen

#### Überguss:

150 ml Milch  
2 Eier  
2 Pkg. Vanillezucker  
1 EL Rum

Staubzucker zum Bestreuen



### Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten glatt rühren und 20 Minuten rasten lassen.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, 1 Schöpfer Teig eingießen, verlaufen lassen und backen. Palatschinken wenden und fertig backen. 9 weitere Palatschinken backen.

**Achtung:** dünne Palatschinken machen!!

**Für die Fülle** Eier trennen, Eiklar mit dem Zucker zu cremigem Schnee schlagen. Topfen, Dotter, Vanillezucker und Zitronenschale glatt rühren. Butter und Rosinen einrühren, Schnee unterheben.

Rohr auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Auflaufform mit Butter austreichen. Palatschinken flach auflegen, Fülle darauf verstreichen, einrollen, halbieren. Dachziegelförmig in die Form schichten und im Rohr (mittlere Schiene/Gitterrost) ca. 10 Minuten backen.

**Für den Überguss** alle Zutaten und 1 EL Rum verquirlen und über die Palatschinken gießen. Weitere 35 Minuten backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

#### Vanillesoße:

1 Pkg. Puddingpulver  
1 lt. Milch  
70 gr. Zucker  
Nach Packungsanleitung kochen.

**Weineempfehlung:**

Espresso

**Kochabend:**

7. Mär, 2018 / Walt