

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Palatschinken Mit Vanille

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Gefüllt, Pfannkuchen, Österreich, Ungarn

QUARKFÜLLUNG

250 g Speisequark, 20 % Fett i.Tr
2 Teel. Zitronensaft
2 Essl. Zucker

2 Essl. Nescafé, Typ Capuccino
- Vanille

PALATSCHINKEN

150 g Mehl
2 Eigelb
500 ml Milch
2 Teel. Zucker
1 Prise Salz

1 Essl. Rosinen
2 Eiweiß
6 Teel. Butter
Puderzucker zum Bestreuen

Den Speisequark mit dem Zitronensaft und dem Zucker verrühren. Den Nescafé unterrühren und kalt stellen.

Aus Mehl, Eigelb, Milch, Zucker, Salz und Rosinen einen Pfannkuchenteig zubereiten. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Nun aus dem Teig 6 Palatschinken backen: In einer beschichteten Pfanne (24 cm Durchmesser) nacheinander jeweils 1 TL Butter heiß werden lassen, mit einer Schöpfkelle den Teig hineingießen und bei schwacher Hitze 2 Minuten auf einer Seite goldbraun backen, mit dem Pfannenwender wenden und auf der anderen Seite ebenfalls 1-2 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Mit der Quarkfüllung bestreichen und zusammenrollen. Mit Puderzucker bestreut auf Teller anrichten.