

# Pfannkuchen Rezepte

## Überbackene Topfenpalatschinken

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Nachtisch, Crepes, Dessert, Topfen

---

250 ml Milch  
140 g Mehl  
2 Eier

### Für Den Teig

2 Teel. Kristallzucker  
1 Prise/n Salz  
Ö Liter zum Braten

400 g Topfen (20 % Fett, passiert)  
90 g Zucker  
40 g Flüssige Butter  
2 Essl. Eingeweichte Rosinen  
15 g Maisstärkemehl  
1 Vanilleschote; das Mark

### Für Die Fülle

1 Ei  
1 Eidotter  
Geriebene Schale von 1/2  
- unbehandelten Zitrone  
Butter für die Form

125 ml Milch  
125 ml Obers  
1 Essl. Honig

### Für Die Royale

4 Eier  
Außerdem:  
Staubzucker zum Bestreuen

---

Für den Teig Milch, Mehl, Eier, Zucker und Salz glatt rühren. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, mit Öl auspinseln und dünne Palatschinken backen.

Für die Fülle alle Zutaten verrühren Die Palatschinken nebeneinander auflegen. Die Topfenmasse in einen Dressiersack füllen. Auf die Palatschinken eine Rolle mit etwa 2 cm Durchmesser aufspritzen. Palatschinken einrollen. Palatschinken halbieren und überlappend (jalousienförmig) in eine hitzebeständige, mit Butter ausgeschmierte Auflaufform schichten.

Für die Royale Milch, Obers, Honig und Eier verquirlen. Palatschinken damit begießen. Im auf 180 °C vorgeheizten Rohr goldgelb überbacken.

Überbackene Topfenpalatschinken mit Staubzucker bestreut servieren