

Topfenpalatschinken (Spezialität aus Österreich)



Zubereitungszeit: **20 Minuten**
 Garzeit: **gesamt etwa 30 Minuten**
 Angaben in []: **Umgangssprachlich
in Österreich**
 Nährwert: **Pro Portion etwa
835 kcal / 3.555 kJ.**

Zutaten:

3 Eier
 160 g [16 dag] Mehl
 1/4 l Milch
 1 Prise Salz

Für die Füllung [Fülle]:

250 g [25 dag] Topfen
 20 g [2 dag] Butter
 160 g [16 dag] Puderzucker [Staubzucker]
 2 Eier
 1 Prise Salz
 Vanillezucker
 100 g [10 dag] Rosinen
 Abrieb einer Zitrone

Für den Guss:

1/4 l Milch
 1/4 l Sauerrahm
 50 g [5 dag] Puderzucker [Staubzucker]
 2 Eigelb [Dotter]
 Vanillezucker

Zubereitung:

Milch mit einer Prise Salz und dem Mehl glatt rühren. Die Eier hinzugeben und zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Kurz rasten lassen und dann dünne Palatschinken in der Pfanne ausbacken. Warm stellen. Füllung [Fülle]: Topfen passieren. Butter, die halbe Zuckermenge und 2 Eigelb [Dotter] nach und nach mit den Geschmackszutaten begeben und schaumig rühren. Rosinen untermengen. Das Eiweiß [Eiklar] zu Schnee schlagen, mit restlicher Zuckermenge ganz steif schlagen und in die Füllung [Fülle] mischen. Die Palatschinken mit dieser Creme bestreichen, zusammenrollen, in 2 Teile schneiden und dachziegelartig in eine gefettete Pfanne legen. Im Backofen bei 180-200 °C ca. 15 Minuten backen. Anschließend mit etwas Guss überziehen und fertig backen. Zum Schluss anzuckern und nach Belieben mit Vanillesauce servieren.