

Topfenpalatschinken

(Pfannkuchen mit Quarkfüllung)

Zutaten

Für den Teig

100 g Mehl
250 ml Milch
2 Eier
2 EL Zucker
4 EL Butter
1 Prise Salz

Für die Füllung

2 EL Rosinen
1 EL Butter
2 Eier
3 EL Zucker
200 g Topfen (Quark)
Zitronenschale gerieben

Für den Guss

125 ml Sahne
1 Päck. Vanillezucker
(oder Mark einer Vanilleschote)
1 Ei
1 EL Zucker
Puderzucker (zum Bestäuben)

EL = (Eßlöffel)



Zubereitung

Teig zubereiten

Das Mehl mit wenig Milch, den Eiern, Salz und Zucker in einer Schüssel verrühren. So viel Milch dazugießen, daß ein dünnflüssiger Teig entsteht. Eine Pfanne erhitzen und mit 1/2 EL Butter ausfetten. Etwas vom Teig mit einem Schöpflöffel hineingießen und die Pfanne schwenken, so daß der Teig auseinanderfließt und der Pfannenboden dünn bedeckt ist. Die Palatschinke bei schwacher Hitze beidseitig goldgelb backen. Analog weitere Palatschinken bereiten und warmstellen. Diese Menge reicht – je nach Pfannengröße für 6-8 Palatschinken.

Den **Backofen auf 200 °C** vorheizen und eine Auflaufform mit Butter ausstreichen.

Füllung vorbereiten

Rosinen waschen und mit Rum beträufeln; wer möchte kann sie dann in kleine Stücke hacken. Schale einer unbehandelten Zitrone reiben. Aus den Zutaten eine homogene Masse herstellen.

Die Füllung auf die Palatschinken streichen, zusammenrollen und quer halbieren. Die Palatschinkenstücke mit den Schnittseiten nach oben in die Auflaufform schichten.

Guss vorbereiten

Aus den Zutaten den Guss mischen und gleichmäßig über die Palateschinken gießen. Die Form oben in den Backofen stellen und etwa **20 Minuten bei 200 °C** überbacken. Die Topfenpalatschinken mit Puderzucker bestreuen und heiß servieren. Dazu paßt kalte Vanillesoße.

