



Überbackene Topfenpalatschinken

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.



50 g Sauerrahm
50 g Schlagobers (Schlagsahne)
Butterflocken

Außerdem

4 Palatschinken (österreichische Pfannkuchen)
Butter für die Form
Vanillestaubzucker (Puderzucker mit Vanille) zum Bestreuen

Da wäre zum einen der Topfen, welcher nur bei uns so heißt, und zum anderen die Palatschinke. Zusammen ergeben sie ein lauttechnisch schwer zu bewältigendes Wort für Nichtösterreicher, doch darüber hinaus auch noch eine äußerst delikate Mehlspeise, die eigentlich ein Auflauf ist, denn sie wird traditionellerweise überbacken. Ein Privileg, das die Wiener übrigens nur den Topfenpalatschinken zuteil werden lassen, denn niemals täten sie sowas mit einer Marmeladepalatschinke.

- 1 -

VORBEREITUNGEN Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rosinen im Rum einweichen.

- 2 -

FÜLLE Die Eier trennen. Den Topfen mit Sauerrahm, Grieß, Eidotter, beiden Zuckersorten, 1 Prise Salz und Zitronenschale glatt rühren. Das Eiklar in einer sauberen und fettfreien Schüssel zu steifem Schnee schlagen und diesen gemeinsam mit den Rosinen sachte unter die Topfenmasse heben. Einige Löffel der Fülle für den Guss beiseitestellen. Die Palatschinken mit der Topfenmasse bestreichen und locker einrollen oder zu einem Viertelkreis zusammenklappen. Eng in eine gebutterte Auflaufform schichten.

- 3 -

Zutaten für 4 Stück

Für die Fülle

1/2 kleine Handvoll Rosinen
1 Esslöffel echter brauner Rum
2 Eier
250 g passierter, trockener Topfen (Quark - 40 % Fett)
50 g Sauerrahm
1 Esslöffel Weichweizengrieß (20 g)
2 Esslöffel Zucker (40 g)
1 Päckchen echter Bourbon-Vanillezucker
Salz
1/2 abgeriebene Schale von Bio-Zitrone

Für den Guss

1 Ei

Überbackene Topfenpalatschinken

GUSS Das Ei mit Sauerrahm und Obers gut aufschlagen und den Rest der Fülle unterrühren. Die Palatschinken damit übergießen, die Butterflocken darauf verteilen und das Ganze im Backrohr etwa 40 Minuten überbacken, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Mit Vanillestaubzucker bestreut servieren.