

Hier und heute



Topfen-Palatschinken

Patissier Matthias Ludwigs entführt uns in die Dessert-Welt Österreichs und macht Palatschinken. Gefüllt mit cremigem Topfen und umhüllt mit süßem Sahneguss entsteht ein wahres Geschmackserlebnis – unwiderstehlich und schnell gemacht!

Das Rezept

Topfen-Palatschinken

von Matthias Ludwigs, für circa 4-5 Stück, je nach Größe/ Dicke

Zutaten Palatschinken-Teig

- 1 Ei
- 130 ml Milch
- 75 g Mehl, 405er
- 1 Prise Salz
- 10 ml Öl

Zubereitung

Das Ei mit Milch verquirlen, Mehl zugeben und alles gut vermengen. Dann Salz und Öl unterrühren. In einer leicht gefetteten Pfanne 4 bis 5 Palatschinken in der gewünschten Größe/Dicke ausbacken. Die Palatschinken auf einem Teller übereinander stapeln und auskühlen lassen.

Topfenmasse

- 150 g Topfen (Magerquark oder Quark)
- 30 g Butter, flüssig
- 40 g Zucker
- 1 Ei

Zubereitung

Den Quark mit flüssiger Butter und der Hälfte des Zuckers verrühren. Das Ei trennen, Eigelb unter die Topfenmasse rühren und das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu einem cremigen Eischnee aufschlagen. Den Eischnee unter die Quarkmasse ziehen.

Die Palatschinken nebeneinander legen und die Quarkmasse auf allen mittig verteilen. Etwas verstreichen und die Palatschinken zusammenrollen. Nebeneinander in eine passende und gefettete Auflaufform legen.

Tipp: Wer mag kann noch Rosinen, Rumrosinen o.ä. unter die Masse geben.

Sahneguss

- 150 g Sahne
- 1 Ei
- 20 g Zucker

Zubereitung

Sahne, Ei und Zucker verrühren und über die Palatschinken gießen.

Im vorgeheizten Backofen circa 15-20 Minuten bei 170 °C Umluft goldgelb backen. In der Auflaufform mit etwas Puderzucker besiebt servieren.

Tipp: Sowohl die Füllung als auch den Guss kann man nach Belieben mit Gewürzen (Zimt, Zitronenabrieb o.ä.) abschmecken.