

# Topfenpalatschinken mit Erdbeersoße

- **Küche:**Österreichisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Der Österreichische Klassiker, beliebt, nicht weg zu denken

## Zutaten

- Für den Palatschinken:
  - 75 g Mehl, gesiebt
  - 125 ml Milch
  - 2 ganze Eier
  - 2 El Nussbutter
  - Etwas Zitronenabrieb
  - Etwas Orangenabrieb
  - ½ Päckchen Vanillezucker
  - 1 Prise Salz
- Für die Füllung:
  - 250 g fettarmer Bio - Quark
  - 60 g in Rum eingelegte Rosinen
  - 3 Eigelbe
  - 50 g Zucker
  - 125 g geschlagene Sahne
  - Abrieb einer ½ Zitrone
  - 1 Prise Salz
  - 1 Tütchen Vanillezucker
- Für die Erdbeersoße:
  - 250 g frische Erdbeeren, geputzt (Geht auch mit T. K. Erdbeeren)
  - 2 Cl Orangenlikör (Grand Marnier oder Cointreau)
  - Puderzucker nach Reifegrad und Geschmack der Erdbeeren

## Zubereitungsart

## **Schritt1**

Die Erdbeersoße:

## **Schritt2**

Die geputzten Erdbeeren mit dem Puderzucker mixen, ev. durch ein Küchensieb drücken und mit Orangenlikör abschmecken, ev. mit etwas Sahnesteif "sämig" binden.

## **Schritt3**

Der Palatschinkenteig:

## **Schritt4**

Zunächst das Mehl mit der Milch, einer Prise Salz, der Nussbutter, dem Zitrusfruchttrieb und dem Vanillezucker verrühren. Die Eier dazu geben und zu einem dünnen, flüssigen Teig glatt verrühren.

## **Schritt5**

In einer Stielpfanne mit Butter, nach und nach, dünne Crepes heraus braten, wenig Farbe lassen, etwas abkühlen.

## **Schritt6**

Die Füllung:

## **Schritt7**

Den Quark zunächst in einem Küchentuch gut ausdrücken, trocken soll er sein.

## **Schritt8**

Die Eigelbe, Zucker und Vanillezucker, sowie dem Zitronenabrieb auf einem Wasserbad aufschlagen, gut aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat. Etwas auskühlen lassen, die Rosinen dazu geben und die geschlagene Sahne vorsichtig, luftig drunter heben.

## **Schritt9**

Jeweils 2 Palatschinken auf einer Arbeitsfläche mit Klarsichtfolie überlappend auslegen, so dass eine zusammen hängende Fläche entsteht. Die Füllung auftragen und mit Hilfe der Klarsichtfolie einrollen, etwa 20 min. kalt legen.

## **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt11**

Die Palatschinken schräg in 4 - 5 cm lange Stücke schneiden, versetzt abrichten und das Erdbeermark dazu geben. Mit einem Zitronen Melisse Sträußchen garnieren.

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** erdbeeren, Österreichisch, palatschinken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/topfenpalatschinken-mit-erdbeersosse/>