

Frisch gekocht
Montag, 11. Juli 2016



Rezept von Richard Rauch

Gebackene Topfenpalatschinken mit Kürbis-Passionsfrucht-Kompott

30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Palatschinken: 120 g glattes Mehl, 3 Eier, 250 ml Milch, Salz, 4 EL zerlassene Butter.

Für die Fülle: 450 g Topfen (20 %), 6 EL Kristallzucker, 6 Eidotter, 8 Eiklar, 4 EL glattes Mehl, geriebene Zitronenschale, Mark einer 1/2 Vanilleschote, Salz.

Für das Kompott: 250 g Kürbis, Mark eine 1/2 Vanilleschote, 200 ml Mangosaft, 5 Passionsfrüchte, 1 EL Zucker, eventuell etwas Maisstärke.

Zubereitung

Für den Palatschinkenteig Mehl, Eier, Milch, Prise Salz und die zerlassene Butter zu einem glatten Teig verrühren. In einer gefetteten Pfanne nach und nach portionsweise 12 Palatschinken backen.

Für die Fülle Eiklar mit Salz und Kristallzucker zu Schnee schlagen. Topfen mit Eidotter glatt rühren, mit geriebener Zitronenschale und Vanillemark würzen. Den Eischnee und das Mehl unterheben. Die Palatschinken mit Topfenmasse befüllen und einrollen. Die Palatschinken auf Backpapier legen und im Rohr bei 180 °C 5-7 Minuten backen.

Für das Kompott das Kürbisfleisch würfelig schneiden. In einem passenden, breiten Topf Mangosaft, Vanillemark und Zucker aufkochen. Die Kürbiswürfel im Sud weich kochen, die Flüssigkeit etwas eindicken lassen (eventuell mit etwas Maisstärke binden). Zum Schluss die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch samt der Samen (Kerne) herauslösen und zum Kürbisgeben. Die Palatschinken mit dem Kürbis-Passionsfrucht-Kompott servieren.