Frisch gekocht

Mittwoch, 9. August 2017

Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Topfenpalatschinken im Töpfchen

45 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

Für das Soufflé: 3 Eidotter, 200 g Topfen (20 % F. i. T.), etwas Zitronensaft, 1/2 Vanilleschote, 3 Eiweiß, 60 g Zucker; Butter und Zucker für die Form

Für die Palatschinkenfülle: 300 g Topfen (20 % F. i. T.), 3 Eidotter, 15 g Vanille-Puddingpulver, 60 g Zucker, etwas Zitronensaft, 20 g Butter (flüssig).

Für die Palatschinken: 2 Eier, 4 EL glattes Mehl, etwas Milch, Prise Salz; Butterschmalz zum Backen.

Außerdem: Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Staubzucker.

Zubereitung

Für die Palatschinkenfülle Topfen, Eidotter, Puddingpulver, Zucker und Zitrone schaumig rühren. Zum Schluss die flüssige (nicht warme) Butter einrühren.
Für die Palatschinken Eier gut aufschlagen, mit Mehl und einer Prise Salz glatt verrühren und zum Schluss soviel Milch dazugeben, damit ein dickflüssiger Teig entsteht. Nach klassischer Art dünne Palatschinken backen.

Für das Soufflé die Eidotter mit Topfen etwas Zitrone und dem ausgekratzten Mark einer halben Vanilleschote schaumig rühren. Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen. Den Schnee unter die Topfenmasse heben.

Die fertigen Palatschinken in Größe der Souffleformen (oder Kaffeehäferl) ausstechen. In die gebutterten und gezuckerten Souffléformen (Kaffeehäferl) schichtweise Palatschinken, Früchte und Topfenmasse einfüllen. Mit Souffléemasse bedecken. Im Wasserbad bei 160 °C 15 bis 20 Minuten backen. Die Topfenpalatschinken im Töpchen mit Staubzucker bestreuen und mit frischen Beeren servieren.

Tipp: Einfacher zubereiten kann man das Soufflé ohne die Palatschinken - dann aber bitte in der Form mit einem Früchteragout servieren.