

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Topfenpalatschinken mit Zwetschkenröster

1 Stunde 20 Minuten/aufwendig



Zutaten für 6 Personen:

Für den Palatschinkenteig: 150 g glattes Mehl (glatt), 2 Eier, 250 g Milch, 1 EL Butter (geschmolzen), Prise Salz, Prise Zucker, Schale einer unbehandelten Zitrone, echter Vanillezucker, Butter zum Backen.

Für die Topfenfülle: 2 Eier, 60 g Kristallzucker, 500 g Topfen (20 % F.i.T.), 2 Packungen Vanillezucker, Schale von 1 Bio-Zitrone (abgerieben), 60 g Butter (zerlassen), 40 g Rumrosinen.

Für den Royal (Überguss): 150 g Milch, 2 Eier, 1 Packung echter Vanillezucker, 1 EL Inländerrum.

Für den Zwetschkenröster: 600 g Zwetschken (evt. tiefgekühlt), 500 ml Wasser, 300 - 350 g Zucker, Zitronensäure (nach Geschmack); einige schöne Stücke Zwetschken (geviertelt), Zitronenverbene.

Zubereitung

Die Eier gut verquirlen, die Milch sowie das Mehl rasch unterrühren; eine Prise Salz und Zucker sowie den Vanillezucker und die Zitronenschale begeben. Die geschmolzene Butter langsam unterrühren. (Sollten im Palatschinkenteig Mehlklumpen sein, den Teig durch ein Sieb gießen.)

Eine flache Pfanne erhitzen und etwas Butter zerlassen. Mit einem Schöpflöffel so viel Teigmasse einfüllen, dass der Boden gerade dünn bedeckt ist. Den Teig durch schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen. Die Palatschinke beidseitig goldbraun backen. Für die Royal alle angeführten Zutaten verrühren.

Das Rohr auf 160 °C vorheizen und eine Auflaufform (ca. 35 x 20 x 5 cm) mit Butter austreichen.

Für die Fülle Eier trennen. Eiklar mit Zucker zu cremigem Schnee schlagen. Topfen, Eidotter, Vanillezucker und Zitronenschale glatt rühren. Butter und Rosinen einrühren, Schnee unterheben.

Die Palatschinken auflegen und die Fülle darauf verstreichen, einrollen und in die Form schichten (oder je nach Größe halbieren oder dritteln und dann überlappend in die Form

schichten). Im unteren Bereich des Backrohrs auf ein Gitter schieben. Etwa 15- 20 Minuten bei 160 °C backen, dann die Royal darüber gießen. Nochmals etwa 15-20 Minuten weiterbacken, bis die Royal gestockt ist und eine schöne goldbraune Farbe zu erkennen ist.

Für den Zwetschkenröster Wasser mit Zucker aufkochen und karamellisieren. Die halbierten, entkernten Zwetschken mit etwas Wasser unterrühren und wenn nötig wenig Zitronensäure begeben. Nochmals kurz aufkochen, mixen und passieren.

Zum Schluss des Kochvorgangs noch einige geviertelte Zwetschken mit dem Mark vermengen, um eine schönere Textur zu erhalten.

Topfenpalatschinken mit Zwetschkenröster und etwas Zitronenverbene servieren.