

Schmeckt perfekt



Rezept von Johanna Maier

Palatschinken mit Vanille-Topfencreme und Erdbeeren



25 Minuten (ohne Stehzeit)/ leicht

Zutaten für 4 Personen

Für den Palatschinkenteig: 150 g glattes Mehl (oder Universalmehl), 500 ml Milch, 6 Eier, Prise Salz; Pflanzenöl zum Backen.

Für die Vanille-Topfencreme: 1 Bio-Eidotter, 1 Bio-Ei, 40 g Staubzucker, 2 Blätter Gelatine, 200 ml Obers, 125 g Topfen (gut ausgedrückt), Mark von 1 Vanilleschote, etwas Saft und Schale von einer Bio-Zitrone, Salz.

Außerdem: ca. 250 g frische, reife Erdbeeren, etwas alter Balsamico-Essig zum Marinieren, 1 kleine Handvoll Minzeblätter.

Zubereitung

Für den Palatschinkenteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und etwa 20 Minuten kaltstellen. Danach in einer beschichteten Pfanne wenig Öl erhitzen, etwas Teig einfließen lassen und portionsweise nach klassischer Art Palatschinken backen

Für die Vanille-Topfencreme Eidotter, Ei und Zucker schaumig rühren, dabei das Vanillemark, Zitronensaft und -schale zufügen und abschließend etwas salzen. Den gut ausgedrückten Topfen unterheben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken. 50 ml Obers erhitzen, die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und in die Topfenmasse einarbeiten. Das restliche Obers steif schlagen und unter die Topfenmasse heben. Die Masse ca. 30 Minuten kaltstellen.

Die Erdbeeren putzen, in gleichmäßige Stücke schneiden und mit dem Balsamico marinieren. Die Palatschinken mit der Topfencreme bestreichen und einrollen. Mit den marinierten Erdbeeren und Minzeblättern garnieren.