

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gebackene Topfen-Kriecherl-Palatschinken & Kriecherlmus

Zutaten

(4 Personen)

Für die Palatschinken

- 100 g Dinkelmehl
- 100g Weizenmehl
- ½ L Milch
- 2 Eier
- Salz
- Öl zum Backen

Für die Topfen-Kriecherlpalatschinken

- zerlassene Butter für die Pfanne zum Ausbacken
- 50 g Butter
- 3 Dotter
- ½ kg Topfen
- Vanillezucker
- 5 Eiklar (die 2 aus dem Überguss sind dabei)
- 120 g Zucker

- Zitronensaft & geriebene Zitrone
- Rosinen nach Belieben
- Kriechermarmelade
- Kriecherlmus

Für den Überguss

- 1/4 L Obers
- 2 EL Zucker
- 2 Eigelb

Zubereitung

Aus Milch, Ei, Salz und Mehl (1 Teil Dinkel, 1 Teil Weizenmehl) Palatschinken-Gmachtl (Palatschinkenteig) herstellen, in etwas Öl dünne Palatschinken herausbacken.

Überguss:

Für den Überguss ½ Liter Obers mit 4 EL Zucker und 2 Eigelb vermengen.

Fülle:

Für die Fülle zerlassene Butter, Dotter, Topfen und Vanillezucker glatt rühren, Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen, mit Rosinen und Zitrone (Saft & Abtrieb) unter die Topfenmasse heben, Palatschinken mit Kriechermarmelade bestreichen, darauf die Topfenfülle verteilen, einrollen, in Aufgussform schichten, mit Überguss begießen und bei 150 °C 40 Minuten backen. Mit Kriecherlmus servieren.