

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



Fotocredit: Simeon Baker

Soufflierte Topfenpalatschinken

Zutaten

(4 Personen)

Für den Palatschinkenteig

- 100 g Weizenmehl
- 200 g Milch
- 2 Eier
- eine Prise Salz
- Öl zum Anbraten

Für die Fülle

- 2 Eier
- 2 EL Butter
- 25 g Staubzucker
- 15 g Vanillezucker
- 125 g Topfen mit 20% Fett
- 1 EL Stärke
- 100 g Rosinen
- 2 EL Kristallzucker
- 1 Prise Salz

Quelle: ORF extra

Für die Royale

- 2 Eier
- 1/8 L Obers
- 1/8 L Milch
- 50 g Rosinen
- 1 TL Zitronenabrieb

Zum Anrichten

- Rosinen zum Bestreuen
- Staubzucker

Zubereitung

Für die Palatschinken Mehl, Milch, Eier und eine Prise Salz einen glatten Teig herstellen.

Nun Palatschinken in der Pfanne mit etwas Öl backen.

Für die Fülle die Eier trennen, die Butter mit Zucker schaumig schlagen und mit Eidotter gut mixen. Nach und nach 10 g Vanillezucker, passierten Topfen und Stärke unter ständigem Mixen begeben. Die Rosinen nun unterheben.

In einer anderen Schale das Eiklar mit Kristallzucker, 5 g Vanillezucker und Salz zu Schnee schlagen.

Die Eiweißmischung unter die Eidottermischung heben. Die Fülle in die Palatschinken streichen und diese halbieren.

Bei 180 °C Umluft im Backrohr ca. 10 min. in einer gefetteten Schale backen.

Für die Royale alle Zutaten gut miteinander verrühren und alles über die Palatschinken verteilen.

Die soufflierten Palatschinken zum Schluss mit Rosinen und einer großzügigen Menge an Staubzucker anrichten.