Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker

Soufflierte Topfen-Mohn-Palatschinken

Koch: Toni Mörwald

Zutaten
(4 Personen)

Für die Palatschinken
- 8 Eier
- 190 g Mehl
- 350 g Milch
- Salz
- Butter zum Backen

Für die Fülle
- 120 g Butter
- 60 g Staubzucker
- 60 g Mohn
- 500 g Magertopfen
- 100 g Kristallzuckern
- 400 g Sauerrahm
- 6 Eidotter
- 6 Eiweiß
- 1 EL Vanillezucker
- Abrieb einer Zitrone

Für den Überguss
- 2 Eier
- 250 g Sauerrahm
- 40 g Staubzucker

- 1 TL Vanillezucker

Für die Garnitur
- Staubzucker

Zubereitung

1. Für den Palatschinken-Teig die Eier, das Mehl, die Milch und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät mixen. Anschließend kurz quellen lassen und danach in einer Pfanne in etwas Butter dünne Palatschinken ausbacken.

2. Für die Fülle zuerst das Eiweiß mit dem Kristallzucker und dem Vanillezucker zu festem Schnee schlagen. Dann, in einer weiteren Schüssel, die Butter mit dem Staubzucker und dem Zitronenabrieb mit einem Handrührgerät schaumig rühren (Butter-Abtrieb), die Eidotter nach und nach einrühren und danach den Topfen, den Sauerrahm und den Mohn dazugeben. Nun den Schnee unter die Buttermasse heben.

3. Die Palatschinken nun leicht überlappend auflegen mit der Topfenmasse füllen, einrollen und in 6 cm lange Stücke schneiden.

4. Nun eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und die Palatschinken-Stücke dachziegelartig hineinsetzen. Das Rohr auf 160° C Umluft vorheizen und die Palatschinken 20 Minuten darin vorbacken.

5. Für den Überguss die Eier, den Sauerrahm, den Staub- und Vanillezucker glattrühren. Die Masse dann über die Palatschinken gießen und 30 Minuten im Rohr fertigbacken.

6. Zum Schluss die soufflierten Topfen-Mohn-Palatschinken auf einem flachen Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Serviervorschlag: Gut dazu passt alles, was eingelegt ist, z.B. Feigen in Rotwein, Zwetschken-Zimt-Röster, Holler-Apfel-Röster oder eingelegte Marillen.