

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

Fotocredit: Simeon Baker



Topfenpalatschinken

Koch: Manuel Gratzl

Zutaten

(4 Personen)

Für die Palatschinken

- 120 g Mehl (glatt)
- 5 Eier
- ¼ L Milch
- Salz
- 4 feuerfeste kleine Backformen
- Butter zum Einfetten
- Sonnenblumenöl zum Ausbacken

Für die Fülle

- 120 g handwarme Butter
- 60 g Staubzucker
- 600 g Topfen (20%)
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 3/8 L Sauerrahm
- 6 Eier
- 120 g Kristallzucker
- 1 EL Vanillezucker
- Salz

Quelle: ORF extra

Für den Überguss

- 2 Eier
- ¼ L Sauerrahm
- 40 g Staubzucker
- 1 TL Vanillezucker
- Abrieb einer ½ Zitrone

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Fülle zuerst die handwarme Butter, den Staubzucker und etwas Zitronenabrieb in der Küchenmaschine schaumig rühren. Die Eier trennen, nach und nach die Eidotter in die Masse einrühren und den passierten Topfen und den Sauerrahm begeben.

2. In einer anderen Schüssel das Eiklar, den Kristallzucker, den Vanillezucker und eine Prise Salz zu einem festen Schnee schlagen und anschließend unter die Buttermasse heben. Nebenbei vier feuerfeste Backformen mit Butter einfetten.

3. Für die Palatschinkenteig das Mehl, die Eier, die Milch und eine Prise Salz miteinander vermengen und zu einem glatten Teig verrühren. Dann das Sonnenblumenöl in einer flachen Pfanne erhitzen, etwas Teig mit einer Schöpfkelle dünn einfließen lassen, anbacken, wenden und aus der Pfanne heben.

4. Nun die Palatschinken mit der Topfenmasse füllen, wie ein kleines Paket auf allen Seiten zusammenlegen, in der Mitte mit einem Messer durchschneiden und überlappend in die vier Backformen legen. Etwas Topfenmasse für den Überguss übriglassen.

5. Für den Überguss die Eier, die restliche Topfenmasse, den Sauerrahm, den Staubzucker, den Vanillezucker und etwas Zitronenabrieb in einer Schüssel glattrühren und über die Palatschinken gießen. Anschließend die Backformen ins Rohr geben und die Topfenpalatschinken bei 160° C Heißluft etwa 35 Minuten backen.

6. Zum Schluss die Topfenpalatschinken aus dem Rohr nehmen, etwas Staubzucker darüberstreuen, direkt in den Backformen servieren und genießen.