

Topfenpalatschinken (klassisch)

Zutaten

8 Stück	Palatschinken (siehe Rezeptblatt)	Weiteres:
30 g	Staubzucker	Zitronenschale
60 g	Butter weich	Vanillezucker
2	Eier	Salz
250 g	Topfen 20%	
30 g	Rosinen	
1 cl	Rum	
125 g	Sauerrahm	
50 g	Zucker	

Arbeitsbeschreibung

Topfenmasse

1. 30 g Staubzucker, 60 g Butter weich, Zitronenschale, Vanillezucker, Salz schaumig schlagen. 2 Eidotter dazugeben und weiterschlagen.
2. 250 g Topfen, 30 g Rosinen, 1cl Rum und 125 g Sauerrahm einrühren.
3. 2 Eiklar und 50 g Zucker zu Schnee schlagen und unter die obige Masse rühren.
4. Palatschinken auflegen, $\frac{3}{4}$ der Masse in die Palatschinken füllen und einrollen. Halbieren und in eine passende mit Butter und Zucker bestaubte Plate russe dachziegelartig einlegen. Im vorgeheizten Backrohr 160°C, 12-15 min. anbacken, mit Überguss begießen und weitere 30 Minuten fertigbacken.

Überguss

1. 1/8 l Sauerrahm, 1 Ei, 1 EL Zucker, Vanillezucker, Zitronenzeste
2. Alle Zutaten und das restliche Viertel der Topfenmasse zusammenrühren, über die vorgebackenen Palatschinken leeren und fertigbacken