

# Topfenpalatschinken

## Teig:

250 g Milch  
3 Eier  
150 g Mehl  
1 EL Amaretto/Rum/Wasser  
1 TL Zitronenschale, gerieben  
1 Prise Salz  
Butterschmalz zum Braten

## Quarkmasse:

2 Eier  
30 g Butter, weich  
80 g Puderzucker  
1 TL Zitronenschale, gerieben  
250 g Magerquark  
1 EL Amaretto/Rum  
50 g Rosinen (nach Geschmack)

## Guss:

150 g Milch  
30 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
200 g saure Sahne  
1 Ei  
Puderzucker zum Bestreuen



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
info@ofenzauberei.de

Alle Zutaten für den Teig miteinander verrühren (im TM: **30 sek./Stufe 4**).  
25 cm Edelstahl-Antihaftpfanne erhitzen und aus dem Teig 6 Pfannkuchen mit je ca.  $\frac{1}{2}$  EL  
Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun backen, auf einem Teller stapeln.

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen.  
Eigelbe mit Butter, Puderzucker und Zitronenschalenabrieb schaumig rühren.  
Quark, Amaretto/Rum und ggf. Rosinen unterrühren. Eiweiß unterheben.

Pfannkuchen halbieren, jeweils mit 1-2 EL Quarkmasse bestreichen, aufrollen und nebeneinander  
in den großen Ofenzauberer legen.

Im vorgeheizten Backofen bei **160 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **15 min.**  
backen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für den Guss miteinander verrühren.  
Vorsichtig über die vorgebackenen Palatschinken gießen und weitere **25 min.** backen.

Mit Puderzucker aus dem Streufix bestreuen und warm servieren.