Nah&Frisch

Fini's Feinstes | Professional

Palatschinken-Auflauf mit Topfenfülle

Dessert | Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

Für die Palatschinken alle Zutaten verrühren und den Teig ca. 15 Min.rasten lassen. In einer beschichteten Pfanne (ca. 24 cm Ø) etwas Öl erhitzen und die Palatschinken nach und nach herausbacken. Einstweilen auf einem Teller übereinander stapeln.
Für die Topfenfülle Topfen, Eidotter, Vanillezucker und Zitronenschale glatt rühren. In einer zweiten Schüssel Eiklar mit Kristallzucker und Salz zu einem cremigen Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben.
Inzwischen das Backrohr auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine runde Auflaufform gut ausbuttern und, beginnend mit einer Palatschinke, abwechselnd Palatschinken und Topfenmasse (ca. 1 Schöpflöffel pro Lage) aufschichten. Mit einer Palatschinke abschließen. Im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene ca. 40 Min. backen und am besten noch warm mit Staubzucker bestreut servieren. Als Beilage eignet sich Rhabarberkompott.

ZUTATEN

- 400 ml Milch
- 200 g Fini's Weizenmehl glatt
- 1 TL Kristallzucker
- 4 Stk. Eier
- Salz
- Öl zum Backen
- 500 g Topfen (20 %)
- 4 Stk. Eier (getrennt)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- geriebene Zitronenschale
- 80 g Zucker
- Prise Salz