



Rezept des Monats Januar 2011

Palatschinken

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:

250 ml Milch
1 Ei
Salz
1 TL Zucker
150 g Mehl
2 EL Öl

Für die Füllung:

3 Eigelb
4 EL Butter
3 EL Zucker
abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone
250 g Magerquark
100 ml Sahne
4 EL Rosinen
Butter für die Form

Für den Guss

1 Ei
125 ml Milch
2 EL Speisestärke
3 EL Zucker
Puderzucker

Zubereitung:

Für den Teig Milch, Ei, eine Prise Salz, Zucker und Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin nacheinander acht dünne Pfannkuchen ausbacken.

Für die Füllung Eigelb, Butter, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. Quark, Sahne und Rosinen unterziehen. Quarkmasse auf die Pfannkuchen verteilen, aufrollen und nebeneinander in eine gebutterte feuerfeste Form legen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Für den Guss Ei, Milch, Speisestärke, und Zucker verquirlen, über die Palatschinken gießen im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Fam. Streif

Tel.: 07326/85144 o. 963221 oder 85145