

Topfenpalatschinken de luxe

Zutaten für 4 Personen:

1. Palatschinken

- 2 Eier
- ca. 1/8 Ltr. Milch
- Mehl
- Salz
- Olivenöl

2. Topfenfüllung

- 1 Packung Magertopfen (500 g)
- ½ Packung Vanillepudding
- ¼ Ltr. Milch
- 1 Ei
- Honig zum Süßen

3. Schokoladensoße

- ½ Rippe Haushaltsschokolade
- 10 Stk. After Eight
- ca. 4 EL Schlagobers

Zubereitung:

- Eier verquirlen, mit Milch aufgießen und so viel Mehl einrühren, bis ein dünnflüssiger Teil entsteht, salzen. Etwa eine Viertelstunde ruhen lassen.
- In einer eingefetteten Pfanne dünne Palatschinken backen.
- Für die Füllung eine halbe Packung Vanillepuddingpulver nach Anleitung zubereiten. Den Topf mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet.
- Topfen mit Ei und Honig nach Belieben vermengen. Den ausgekühlten Pudding einrühren.
- Die Palatschinken mit der Fülle bestreichen, einrollen und in eine eingefettete Auflaufform schichten. Mit der übrigen Topfenmasse bestreichen.
- ca. 20 Minuten bei etwa 175° überbacken.
- Schokolade und die After Eight Stücke im Wasserbad erweichen. So viel Schlagobers vermengen, bis eine dickflüssige Konsistenz erreicht wird.
- Die Palatschinken mit Schokoladensoße beträufeln und servieren.

Anmerkung:

- Quark bezeichnet man unter anderem in Österreich als Topfen. Demzufolge bedeutet Magertopfen = Magerquark.
- Und unter Schlagobers versteht man Schlagsahne.

Guten Appetit wünscht Andrea Hoch.

