

Palatschinken auf Wiener Art

Süsse Omelette für den Nachtisch



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Backofen:

Den Backofen auf 200 Grad (Umluftbackofen auf 180 Grad) vorheizen

Gratinform:

Eine Gratinform ausbuttern

TEIG ZUBEREITEN

Mehl, 1/3 der Milch, Eier, Salz, Zucker:

Das Mehl mit einem Drittel der Milch für den Teig, den Eiern, Salz und Zucker in einer Schüssel verrühren. Nach und nach so viel Milch dazugießen, dass ein dünnflüssiger Teig entsteht

HERSTELLEN DER PALATSCHINKEN

Bratpfanne, Butter, Teig:

Eine Pfanne erhitzen und gleichmässig mit 1/2 EL Butter ausfetten. Wenig Teig mit einem Schöpflöffel hineingießen und die Pfanne schwenken, sodass der Teig auseinander fliesst und der Pfannenboden dünn bedeckt ist. Die Palatschinken bei schwacher Hitze beidseitig goldgelb backen.

Wenn der Teig zwischendurch eindickt, wieder etwas Milch unterrühren

ZUBEREITEN DER FÜLLUNG

Rosinen, Rum, Butter, Zucker, Zitronenschale,

Butter mit Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. Die Eigelbe unter die Buttermasse rühren. Den Topfen und die rumgetränkten Rosinen darunter mischen. Das zu Eischnee geschlagene Eiweiss unterheben.

Gratinform:

Die Füllung bleistift dick auf die Palatschinken streichen. Die Palatschinken zusammenrollen und quer halbieren. In die Gratinform legen

ZUBEREITUNG DES GUSSES

Ei, Milch, Zucker, Vanillezucker:

Ei mit Milch, Zucker und Vanillezucker verquirlen - je nach Geschmack auch schaumig schlagen - und über die Palatschinken giessen

Backen:

Die Form in den Backofen – auf mittlere Schiene – stellen und in etwa 25 Min goldgelb überbacken

Dekoration:

Die Palatschinken mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren

HINWEIS

Dazu passt auch eine Kugel Vanilleeis

Bemerkungen

KGZ-Kochanlass vom 31.1.2009 verantwortlich Hans-Ruedi Roth

tspilnmemtocufnkl n wflnlrmrt vsnplcmrd66 culirkscu FGABDC

Bewertung (max. 5 Sterne) ★★★★★



Zutaten

Für den Teig:

100 gr Mehl
250 ml Milch
2 Eier
1 Prise Salz
40 gr Zucker
4 EL Butter

Für die Füllung:

50 gr Rosinen in 1 EL Rum marinieren
30 gr Butter (Zimmertemperatur)
80 gr Zucker
1 Zitrone (die Hälfte der Zitronenschale abreiben)
2 Eier, trennen in Eigelbe und Eiweisse. Die Eiweisse – unter Zugabe 1 MSP Salz – zu steifem Schnee schlagen
250 gr Quark, 20% Fett (Topfen)

Für den Guss:

1 Ei
1,25 dl Milch
1 EL Zucker
1 Pck Vanillezucker

2 EL Puderzucker (für die Dekoration auf dem Teller)

Für das Ausbuttern der Gratinform:

1 EL Butter