



Topfenpalatschinken

Zutaten:

200 ml Milch
 150 g Mehl
 1 Prise Salz
 2 Eier
 Vanillezucker
 250 g Topfen
 1 EL Rosinen
 1 EL Schlagobers
 60 g Butter
 50 g Staubzucker
 1 Pkg Vanillezucker
 2 Eier

Zubereitung

Für die Palatschinken die Milch mit dem Mehl sowie einer Prise Salz und Vanillezucker verrühren. 2 Eier zugeben und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter Palatschinken backen. Für die Fülle den Topfen mit Obers, Butter, Staubzucker und Vanillezucker glattrühren. Eier und Rumrosinen einrühren und die vorbereiteten Palatschinken damit bestreichen. Vorsichtig einrollen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.



Desserts

