

ERDBEERPALATSCHINKEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Palatschinken:

- 75 g (griffiges) Mehl
- 1/8 l Milch
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- etwas Öl

Topfen- /Quarkcreme:

- 250 g Erdbeeren
- 250 g Topfen /Quark
- 70 g Zucker
- etwas Zitronensaft
- 1 B. Schlagobers / Schlagsahne
- 1 P. Vanillezucker

Zubereitung:

Palatschinken backen:

Die Milch mit einer Prise Salz und dem Mehl mit einem Schneebesen glattrühren, Eier dazugeben und nochmal gut verrühren. Ein paar Tropfen Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Den Teig so dünn wie möglich eingießen, die Pfanne dabei so schwenken, dass sich der Teig dünn und gleichmäßig über den Pfannenboden verteilt. Goldbraun backen, wenden und auch die andere Seite der Palatschinke Farbe nehmen lassen. Palatschinken warm stellen.

Ein paar schöne Erdbeeren für die Deko zur Seite legen. Die restlichen Erdbeeren waschen, putzen und mit einem Stabmixer grob pürieren, es sollen noch kleine Stücke bleiben. Topfen, pürierte Erdbeeren, Zucker, Vanillezucker und einen Spritzer Zitronensaft gut verrühren. Schlagobers schlagen, die Hälfte zur Topfenmasse geben und unterrühren.

Palatschinken mit der Erdbeertopfencreme füllen, zusammenklappen und auf Tellern anrichten. Mit den aufbewahrten Erdbeeren und Schlagobers garnieren.