

Rezept 015 : Topfenpalatschinken

Am Vortag beginnen !

Zutaten :

1/4 kg Rama
1/4 kg Topfen
1/4 kg Mehl
Salz
Zucker

Alles vermengen, kneten und im Kühlschrank rasten lassen - am Besten über Nacht.

Fülle :

Pudding oder
1/4 l Milch
Topfen
Vanillezucker

Pudding mit Milch und dem Vanillezucker erwärmen, aufkochen lassen, von der heißen Platte nehmen und unter ständigen Rühren abkühlen lassen.

Palatschinken siehe --> Rezept Nr. 002

Die Palatschinken mit der Topfenfülle füllen und mit Staubzucker bestreuen, dazu die Vanillesauce servieren.

Guten Geschmack !