

Topfenpalatschinken

Zutaten

Fülle		Royal (Überguss)	
30 g	Butter	125g	Sauerrahm
20 g	Staubzucker	1	Ei
Prise	Vanillezucker, Zitronenschale	1EL	Staubzucker
2	Dotter		
125 g	Topfen	Weiteres	
60 g	Sauerrahm		Vanillezucker
2	Eiklar		Zitronenschale
20 g	Feinkristallzucker		
20 g	Rosinen		
10 g	Rum		

Arbeitsbeschreibung

1. Rohr auf 170 °C Ober und Unterhitze verheizen. 4 Kaffeetassen mit Butter ausschmieren und mit ausgestochener Palatschinken auslegen.
2. Für die Fülle Butter, Staubzucker und Gewürze schaumig schlagen. Eidotter einrühren, Topfen und Sauerrahm begeben. Rosinen und Rum unterrühren.
3. Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen, Kristallzucker begeben und fertig schlagen.
4. Eiweiß in die Topfenmasse unterheben. Topfenmasse in die vorbereiteten Kaffeetassen füllen und zuschlagen.
5. Für den Überguss Sauerrahm, Ei, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenzeste mit eventuell vorhandenen Rest der Topfenmasse zusammenrühren.
6. Die gefüllten Palatschinken 10 Minuten im Rohr anbacken.
7. Anschließend mit Royal (Überguss) auffüllen und ca. 15 Minuten fertigbacken.