Palatschinken

Dessert » Quark-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 3 Eigelb
» 140g Zucker
» 2 Blatt Gelatine
» 1 Vanilleschote(n)
» Salz
» 250g Quark
» 370ml Schlagsahne
» 3 Ei(er)
» 500ml Milch
» Zitronenschale
» 40g Butter/Margarine
» 100g Mehl

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

Vorbereitung:

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Sahne steif schlagen
- Butter schmelzen
- Vanillemark auskratzen

Creme zubereiten:

- Eigelbe mit 110g Zucker im Wasserbad cremig rühren
- Gelatine ausdrücken, darin auflösen
- Vanillemark, 1 Prise Salz einrühren
- abkühlen lassen
- Quark und Sahne unterheben

Teig zubereiten:

- Eier mit Milchverrühren
- Zitronenschale, 1 Prise Salz zufügen
- flüssige Butter, restlichen Zucker zufügen
- mit Mehl zu einem glatten Teig verrühren
- 30min ruhen lassen.

Fertigstellung:

- portionsweise Pfannkuchen backen
- Pfannkuchen mit Creme füllen
- mit Puderzucker bestreut servieren

Nährwerte: 850kcal/E23g/F57g/KH64g pro Person

angelegt am: 28.08.2002 Rezept-Nr: 61

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke