

# 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 Milch verrühren
- 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