

Quark-Palatschinken

Für 4 Personen

Für die Quarkpalatschinken:

2 EL Rosinen	60 g Mehl	100 ml Milch
1 Ei	Zucker	1 Prise Salz
1 EL flüssige Butter	2 EL Butterschmalz	1 Vanilleschote
30 g weiche Butter	1 TL Speisestärke	2 EL Zucker
1 Eigelb	100 g Quark	50 ml Sahne
Puderrucker	Butter	

Für die Royal:

80 ml Sahne	80 ml Vollmilch	1 EL Zucker
1 Ei		

Für die Himbeeren:

1 TL Butter	1 EL Zucker	250 g Himbeeren (TK)
-------------	-------------	----------------------

Rosinen über Nacht in Wasser (oder Weißwein) einweichen, dann abgießen und gut abtropfen lassen. Mehl, Milch, 1 Ei, je eine Prise Salz und Zucker gut miteinander verrühren. Zuletzt flüssige Butter (Zimmertemp.) untermischen. Aus dem Teig in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Für die Füllung Vanille längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Weiche Butter mit Vanillemark, Stärke, Zucker und Eigelb gut vermischen, darunter den Quark (Quark) und die abgetropften Rosinen heben. Sahne steif schlagen und vorsichtig die Sahne unterheben. Alle Pfannkuchen mit der Füllung gleichmäßig bestreichen, aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Für die Royal Sahne, Milch, Zucker und Ei gut miteinander vermischen und über die gefüllten Pfannkuchen gießen. In den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen. In der Zwischenzeit Butter und Zucker in einem Topf schmelzen, die Himbeeren zugeben und aufkochen. Dann durch ein Sieb passieren. Quarkpalatschinken anrichten, mit Puderrucker abstauben und mit der Himbeersoße servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 13. Februar 2008