



Überbackene Topfenpalatschinken mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Zutaten (für 4 Portionen)

Teig:

250 ml Milch

1 Ei

170 g Mehl (½ Vollkorn, ½ glattes Mehl)

Schuss Mineralwasser

Prise Salz

Butter zum Herausbacken

Fülle:

80 g Butter

60 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

½ Zitrone, davon Saft

250 g Topfen, mager

3 Dotter

3 Eiklar

50 g Rosinen

2 EL Sauerrahm

1 EL Vanillepuddingpulver

Guss:

1 Ei

100 ml Milch

1 Pkg. Vanillezucker

Kompott:

200 g Rhabarber geputzt

200 g Erdbeeren

bei Bedarf 1-2 TL Zucker

Zimt

Etwas Wasser

Zubereitung

1. Mehl, Milch, Ei, Mineralwasser und Salz zu einem glatten Teig versprudeln und dünne Palatschinken in Butter herausbacken.
2. Fülle: Butter, Dotter, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft schaumig rühren, Topfen und Vanillepuddingpulver einrühren. Zum Schluss den steifen Schnee, Rosinen und Sauerrahm untereben.
3. Rohr auf 160 Grad Heißluft vorheizen.
4. Die Palatschinken mit der Topfenfülle bestreichen, einrollen und evtl. in der Mitte auseinanderschneiden und in die Auflaufform einschichten.
5. Aus Ei, Milch und Vanillezucker Guss zubereiten und über die Topfenpalatschinken gießen.
6. Für ca. 10-15 Minuten im Rohr backen (bis das Ei zu stocken beginnt).



Erdbeer-Rhabarberkompott

Den Rhabarber und die Erdbeeren waschen und putzen. Den Rhabarber in ca. 1 cm große Stücke schneiden und die Erdbeeren vierteln.

Den Rhabarber gemeinsam mit dem Wasser (Topf bodenbedeckt mit Wasser), dem Zucker und Zimt in einen Topf geben und ca. 5-7 min. garen.

Sobald die Rhabarberstücke weich sind, die Erdbeeren hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

