Quarkpalatschinken

Kategorie: Nachspeisen - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

Palatschinken

125 ml	Milch
65,0 g	Mehl
1,0 Prise	Salz
1,0	Ei
	Margarine für die Pfanne

Füllung

1,0	Ei
125 g	Magerquark
2,0 EL	Zucker
1,0 EL	abgeriebene Zitronenschale
3,0 EL	Saure Sahne

Fertigstellung

3,0 EL	Milch

(Angaben für 4 Personen)



Diese ungarische oder auch böhmische Spezialität schmeckt gut mit Zwetschgen- oder Apfel- und Preiselbeerenkompott. Das Dessert lässt sich gut vorbereiten, indem man frühzeitig die Palatschinken backt und die Füllung zubereitet und dann nur noch die Palatschinken füllt und in den Ofen schiebt.

Zubereitung

Palatschinken

Die Milch mit dem Mehl und einer Prise Salz verrühren. Das Ei verquirlen und mit dem Handmixer unterschlagen. In einer Pfanne Margarine erhitzen und darin 4 kleine Pfannkuchen backen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Füllung

Das Ei trennen, ein wenig Eigelb für den Überguß zurückbehalten. Eigelb, Quark, Zucker, Zitronenschale und saure Sahne verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Fertigstellung

Die Quarkfüllung auf die Palatschinken verteilen und locker aufrollen. Mit der Nahtseite nach unten in eine gefettete Form legen. Die Milch mit dem restlichen Eigelb verquirlen und auf die Palatschinken pinseln. Im Backofen etwa 25 Minuten backen. Die fertig gebackenen Palatschinken mit Kompott servieren.