

Überbackene Topfenpalatschinken

Süßspeisen-Fans aufgepasst: Eine zarte Quarkfüllung, ummantelt von flaumig-weichen Pfannkuchen und mit Sahneguss überbacken!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, fruktosearm siehe Tipp



Für 4 Personen

1 Grundrezept [Pfannkuchen](#), jedoch mit 300ml Milch anstatt mit 250ml Milch zubereiten

Für die Füllung:

60g Rosinen
500g Magerquark (ggf. laktosefrei)
100g Zucker
2 P. Vanillezucker
1 EL Zitronensaft

Zum Überbacken:

200ml Sahne (ggf. laktosefrei)
1 EL Zucker

Außerdem:

Fett für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

1. Rosinen nach Wunsch in Wasser oder Rum einweichen.
2. Acht Pfannkuchen nach Anleitung herstellen und beiseite stellen.

3. Für die Füllung Quark, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und abgetropfte Rosinen verrühren.
4. Die Pfannkuchen jeweils mit gut einem Esslöffel der Quarkmasse bestreichen, zusammenrollen und in eine gefettete Auflaufform einlegen.
5. Zum Überbacken Sahne und Zucker verrühren und über die gefüllten Pfannkuchen gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 – 20 Minuten überbacken. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Milchfrei – Tipp: Für die Pfannkuchen anstatt Milch einen pflanzlichen Milchersatz z.B. Mandeldrink verwenden. Magerquark durch 400g Quarkersatz auf Sojabasis tauschen. Sahne durch Mandel-Cuisine (Mandel-Sahne) ersetzen.

Fruktosearm – Tipp: Der Pfannkuchenteig ist fruktosearm. Für die Füllung die Rosinen weglassen. Zucker und Vanillezucker durch 100g – 120g Getreidezucker (z.B. von Frusano) und einige Tropfen Vanillearoma ersetzen. Zum Überbacken Zucker durch 1,5 EL Getreidezucker tauschen. Puderzucker weglassen und nach Geschmack durch Getreidezucker ersetzen.

