

## Dünne Pfannkuchen – Crêpes

Zutaten für ca. 8 Crêpes, bei Verwendung einer Pfanne mit etwa 15 cm Ø.

60 g Weizenmehl Type 405  
etwa 140 g Milch  
1 El zerlassene Butter oder neutrales Öl  
1 Ei (M)  
1 Tl Zucker  
Prise Salz  
Öl oder geklärte Butter zum Backen

### Zubereitung:

1. Mehl sieben und mit der Hälfte der Milch glatt rühren (Schneebeesen).



Die Klumpenbildung wird dadurch verhindert.

2. Ei und Gewürze unterrühren.

3. Öl zugeben.

4. Mit der restlichen Milch die passende Konsistenz einstellen.

5. Teig passieren und 10 Minuten quellen lassen.



Evtl. Rückstände wie Hagelschnüre, Schalensplitter bleiben im Sieb.

6. Teig dünn in eine „mittelheiße“ Pfanne eingießen.  
Teig mit einer rotierenden Bewegung in der Pfanne verteilen und beidseitig goldgelb backen.



Die Crêpes sollten **dünn** und hellbraun gebacken sein.

## Topfenfüllung/Quarkfüllung

Zutaten für 8 oder 4 Portionen á 1 oder 2 Palatschinken:

30 g zimmerwarme Butter  
35 g Zucker  
1 Eigelb  
Prise Salz, 1 TL feiner Zitronenabrieb  
200 g Topfen/Quark  
40 g Crème fraîche  
1 El Speisestärke  
40 g in Rum mazeriert (eingelegte) Rosinen

### Vorbereitung:

Quark in einem Leinentuch oder einem Vlies einige Stunden „aushängen“, damit die Molke entfernt wird. Die Menge sollte sich ca. von 200 g auf 150 g reduzieren.

### Zubereitung:

1. Butter
2. Zucker
3. Eigelb  
nacheinander cremig rühren.
4. Gewürze zugeben.
5. Topfen, Crème fraîche und Speisestärke unterrühren.
6. Rosinen zugeben.



Das Gerinnen der Masse wird dadurch verhindert.

Die Masse bindet und wird glatt.

## Topfenpalatschinken – Crêpes soufflées au fromage

Zutaten für 8 oder 4 Portionen á 1 oder 2 Palatschinken:

### Je 1 Rezeptur Crêpes und Topfenfüllung

#### Royale (Eierguss)

120 g Milch

20 g Zucker

1 Ei

Prise gemahlene Vanilleschote

Prise Salz

zimmerwarme Butter für die Form

### Fertigstellung:

1. Alle Zutaten für die Royale verrühren und passieren.
2. Backofen auf 160 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. Ausgekühlte Crêpes mit Topfenfüllung bestreichen.
4. Palatschinken formen (Rollen oder Dreiecke).
5. Palatschinken in eine gebutterte feuerfeste Auflaufform legen.
6. Palatschinken mit Royale übergießen.  
**Dadurch werden die Topfenpalatschinken saftiger.**
7. Palatschinken im heißen Backofen ca. 30 bis 40 Minuten backen.  
**Royale muss stocken.**  
**Topfenmasse muss durchgaren.**
8. 1 oder 2 Stück anrichten und mit Puderzucker bestäuben.