



Topfenpalatschinken mit Orangen-Ragout

Man nehme für 6 Portionen:

10 g Butter
7 Eier
180 g Milch
16
160 g Zucker
125 g Mehl
50 ml Mineralwasser mit viel Kohlensäure
Puderzucker
400 g Sahnequark
1 Zitrone
75 ml Sahne
1 Vanilleschote
3 Orangen
100 ml Orangenlikör
1 Zimtstange
1 TL Speisestärke
neutrales Öl

- 4 Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
- Schale von der Zitrone abreiben, Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen
- Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen
- Orangen filetieren, austretenden Saft auffangen
- Butter in einem Topf zerlassen
- Speisestärke mit etwas Orangensaft (s.o.) verrühren
- Sahne, 1 Ei und 20 g Zucker verrühren
- Backofen auf 150° Umluft vorheizen

2 Eier, die Milch und 20 g Zucker verrühren. Die Butter und dann esslöffelweise das Mehl zugeben. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Quark mit der Zitronenschale und 2 EL Zitronensaft verrühren. Die Eigelbe mit 100 g Zucker 5 Minuten lang schaumig rühren und unter den Quark rühren. Nach Ablauf der Ruhezeit das Mineralwasser in den Pfannkuchenteig rühren. Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen und jeweils in etwas Öl 6 Pfannkuchen backen. Die Quarkmasse in 6 gleiche Portionen teilen und jeweils eine Portion auf einem Pfannkuchen so ausstreichen, dass ein 1 cm breiter Rand freibleibt. Die Seiten einklappen, die Pfannkuchen aufrollen und nebeneinander in eine gefettete Auflaufform legen. Den Sahne-Ei-Zucker-Guss darüber geben und 30 Minuten backen.

In dieser Zeit 20 g Zucker in einer Pfanne schmelzen, mit etwas Orangensaft und dem Orangenlikör ablöschen, restlichen Orangensaft, Vanillemark, Vanillestange und Zimtstange zugeben und alles 3-4 Minuten köcheln lassen. Mit der angerührten Speisestärke andicken und vom Herd nehmen. Vanillestange und Zimtstange entfernen.

Palatschinken aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, schräg halbieren, auf Teller verteilen, mit Puderzucker bestreuen und mit dem Orangenragout servieren.