



Topfenpalatschinken

Zutaten:

Palatschinken:

250ml Milch

200g Mehl

2 Eier

1 El Zucker

Topfen:

250g Quark

2 Eier

Vanillesoße

Royal (Topfen):

300 Milch

3 Eier

2 El Zucker



Zubereitung:

Für den Palatschinken vermengen Sie die genannten Zutaten zu einer homogenen Masse. Anschließend braten Sie die Palatschinken goldbraun heraus. Die Zutaten für den Topfen verrühren sie nach dem gleichen Schema und füllen damit die Palatschinken.

Nun geben Sie für die Royal-Soße Ei, Milch und Zucker zusammen und gießen Sie diese über Ihre Palatschinken. Diese kommen anschließend bei 180 Grad für 10 min in den Ofen. Mit ein wenig mit Puderzucker überstreuen und Bon Appetit!

Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)