

MARILLENPALATSCHINKEN

ZUTATEN

Palatschinken Teig

¼ L Milch
100 g Mehl
5 Eier
Salz, Vanille, Rum

Süßer Rahm

100 g Sauerrahm
20 g Staubzucker
Vanille, Rum

Topfencreme

250 g Topfen
100 Joghurt
70 ml Sahne
60 g Staubzucker
2 Blatt Gelatine
Abrieb von Zitrone und Orange
Rum

Marillenröster

500 g Marillen
100 g Kristallzucker
1 Zimtstange
Vanille
2 cl Rum
2 cl Wasser

Marillenmarmelade zum Füllen für
die Marillenpalatschinken und
Marillensorbet oder Eis

ZUBEREITUNG

Für die Topfencreme schon mal die Sahne steif schlagen und die Gelatine einweichen. In einer Schüssel Topfen, Joghurt, Staubzucker, den Abrieb von Zitrone- und Orangenschale mischen und mit Rum abschmecken. Die Gelatine ausdrücken und schmelzen, dann zur Topfencreme geben und gut unterrühren. Zum Schluss noch die Sahne locker unterheben und dann die Topfencreme in den Kühlschrank stellen.

Für den süßen Rahm Sauerrahm, Staubzucker, Vanille und Rum gut miteinander verrühren und in eine Dekorflasche füllen.

Für den Marillenröster, Marillen (gewaschen, entkernt und geschnitten), Kristallzucker, Zimtstange, Vanille, Rum und Wasser in einen Topf geben und alles aufkochen lassen. Danach nur noch leicht kochen, bis die Marillen weich sind und die Masse etwas eingedickt ist.

Die Palatschinken wie gewohnt zubereiten. Zuerst die Eier mit dem Mehl glattrühren, dann Milch, Salz, Vanille und Rum zufügen. Die Palatschinken in einer kleinen Pfanne braten. Die Palatschinken mit Marillenmarmelade bestreichen, einrollen und aufschneiden.

Das Ganze dekorativ anrichten.

WIR WÜNSCHEN GUTES GELINGEN
UND EINEN GUTEN APPETIT!

Familie Achhorne | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at

