Auflauf von Topfenpalatschinken

Zutaten für 6-8 Personen :

3 Eier

1/2 I Milch

125 g Sahne

250 g Puderzucker

2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Salz

150 g Weizenmehl

250 g Quark (Topfen)

100 g weiche Butter

1 Eßl. Vanillepuddingpulver

2 Teel. abgeriebene Zitronenschale

1 Eßl. Zitronensaft

100 g kernlose Sultaninen

4 Eigelb

200 g saure Sahne

Zum Braten: Butterschmalz

1.) 3 Eier, 1/4 I Milch, die Sahne, 50 g Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen verquirlen. Das Mehl sieben und in kleinen Portionen in die Eiermischung einrühren. Den Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen

2.) In der Zwischenzeit den Quark durch ein Sieb streichen. 80 g Butter mit 100 g Puderzucker, dem Vanillepuddingpulver, 1/2 Päckchen Vanillezucker, Zitronenschale und -saft mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Dann löffelweise den Quark untermischen

3.) In einer Pfanne von 16 cm Durchmesser jeweils etwas Butterschmalz nicht zu heiß werden lassen und darin aus dem Teig zwölf dünne Pfannkuchen (Palatschinken) backen. Die Palatschinken dürfen nur zart gebräunt sein. Übereinander gelegt warm halten, bis alle fertig sind

4.)Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine rechteckige feuerfeste Form mit der restlichen Butter einfetten. Die Palatschinken mit der Quarkcreme bestreichen, zusammenrollen und in die Form legen. Im Backofen (Mitte, Gas Stufe 2, Umluft 160°) etwa 15 Minuten backen. Die Eigelbe mit der restlichen Milch,

dem restlichen Vanillezucker, 50 g Puderzucker und der sauren Sahne verrühren.

5.) Die Eiermilch über die Palatschinken

gießen und alles noch etwa 15 Minuten

backen. Den fertigen Auflauf mit dem

restlichen Puderzucker bestäuben und

rasch zu Tisch bringen.