

# Topfenpalatschinken mit Erdbeerragout

## Zutaten:

### für Palatschinken:

150 g	Mehl
3/8 l	Milch
3	Eier
	Salz
2	Eigelbe
20 g	Zucker
250 g	Quark
1 Tasse	Sauerrahm
	Zitronensaft
2	Eiweiß
30 g	Zucker

### für Erdbeerragout:

Erdbeeren  
Zitronensaft  
Zucker (nach Belieben)

## Zubereitung:

Aus 150 g Mehl, 3/8 l Milch, 3 Eiern und Salz dünnflüssigen Pfannkuchenteig herstellen, etwas stehen lassen und dünne Pfannkuchen backen.

2 Eigelbe mit 20 g Zucker schaumig rühren, 250 g Quark, 1 Tasse Sauerrahm und etwas Zitronensaft dazugeben. 2 Eiweiße mit 30 g Zucker steif schlagen und unterziehen.

Die Pfannkuchen mit der Quarkmasse füllen, indem man etwa 1 Esslöffel davon auf die vordere Hälfte eines Pfannkuchens gibt und aufrollt. Nebeneinander in eine Aufaufform legen und mit der restlichen Masse bestreichen. Im Rohr bei ca. 170 °C goldgelb backen.

Dazu schmeckt hervorragend dieses einfache Erdbeerragout:

Hierfür werden Erdbeeren püriert, mit Zitronensaft abgeschmeckt und evtl. gesüßt. In dieses Püree gibt man geviertelte Erdbeeren.

Übrigens das ist das Lieblingsrezept vom „Erdbeer-Franz“ [www.erdbeeren-vom-franz.de](http://www.erdbeeren-vom-franz.de)