Topfenpalatschinken mit Birnen

Zutaten (für vier Personen)
120 g Mehl
2 Eier
125 ml Milch
1 EL Zucker
Abrieb einer unbehandelten Orange
1 EL Butterschmalz

Füllung:
360 g ausgedrückter Topfen (Quark)
2 Eigelbe
2 TL brauner Zucker
angeschwitzte Birnenstücke von 1 Birne
je ½ TL gemahlener Ingwer, Kardamom
½ EL gehackte Pistazien
10 g Butter für die Form

Guss:
200 ml Sahne
2 Eigelb
Mark einer Vanilleschote
2 EL Zucker

Garnitur:
4 EL geschlagene Sahne
80 g Himbeeren
2 EL Himbeersauce
Zesten von einer unbehandelten Zitrone
4 Minzekrönchen

Zubereitung (circa 40 Minuten)
Mehl mit Eiern, Milch, Zucker und Orangenabrieb gut verrühren. In heißem Butterschmalz dünne goldgelbe Palatschinken ausbacken, erkalten lassen.
Quark in einem Küchentuch etwas auspressen, mit Eigelben, braunem Zucker, angeschwitzten Birnenstücken, gemahlenem Kardamom, Ingwer und gehackten Pistazien gut vermengen.
Masse auf Palatschinken auftragen, bis zum Rand verstreichen, einrollen, in eine ausgebutterte Auflaufform einsetzen und mit Guss überziehen. Im vorgeheizten Backofen bei 165° C circa 30 Minuten backen. Danach schöne Stücke abstechen und auf flachem Teller anrichten. Geschlagene Sahne darauf häufeln, Himbeeren darüber verteilen, Himbeersauce darüber träufeln, mit Minzekrönchen garnieren. Zitronenzesten darüber streuen.

Nährwerte pro Portion
643 kcal - 37 g Fett - 25 g Eiweiß - 55 g Kohlenhydrate - 4,5 BE
Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.