



Dirndl-Palatschinken mit Eischnee überbacken



40 Min.



mittel



4 Portionen



ohne Nüsse



Vegetarisch

Schritt 1

Milch mit zwei Eiern, Zucker und Salz verrühren; mit dem Schneebesen das Mehl einrühren.

Schritt 2

Dünne Palatschinken ausbraten.

Schritt 3

Mit Dirndlmarmelade bestreichen, einrollen und in eine feuerfeste Form geben.

Schritt 4

Restliche Eier trennen.

Schritt 5

Eiweiß zu Schnee schlagen.

Schritt 6

Dotter mit Topfen, Zitronenschale, Vanille- und Staubzucker verrühren.

Schritt 7

Eischnee unterheben und die Palatschinken mit der Masse bedecken.

Schritt 8

Bei 220 Grad mit Heißluft ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

- ♥ 250 ml Milch
- ♥ 4 Eier
- ♥ 2 Esslöffel Zucker
- ♥ Salz
- ♥ 250 g griffiges Mehl
- ♥ Fett zum Braten
- ♥ 100 g Dirndlmarmelade
- ♥ 250 g Topfen
- ♥ Schale von 1/2 Zitrone (gerieben)
- ♥ 1 Esslöffel Vanillezucker
- ♥ 50 g Staubzucker
- ♥ 4 Kugel Vanilleeis

Schritt 9

Mit einer Kugel Vanilleeis, Schlagobers und –sofern vorhanden– Dirndlkirschen servieren.