

Soufflierter Topfenpalatschinken

Soufflierter Quarkpfannkuchen mit Himbeereis und Pfirsichragout

Zutaten (für vier Personen)

Für den Pfannkuchenteig:

- ☞ 125 g Mehl
- ☞ 60 g Zucker
- ☞ 300 g Milch
- ☞ 5 Eier
- ☞ 125 g Butter
- ☞ Puderzucker zum Bestäuben

Für die Soufflémasse:

- ☞ ½ Vanilleschote
- ☞ 2 Eigelbe
- ☞ 4 Essl Zucker
- ☞ 1 MSP abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone und Orange
- ☞ 125 g Quark
- ☞ 125 g Mascarpone
- ☞ ½ Essl Speisestärke
- ☞ Butter für die Auflaufform

Zubereitung:

Mehl mit dem Zucker mischen, die Milch unterrühren bis der Teig eine glatte Konsistenz erreicht hat. Die Eier hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Butter bräunen und durch ein Sieb in den Teig geben, wieder glatrühren und den Teig durch ein Sieb geben. Ca. 15 Min. zugedeckt ruhen lassen.

Aus der Masse kann man – je nach Pfannengröße – ca. 8 dünne Pfannkuchen ausbacken. Die Pfanne nur beim ersten Mal ölen oder buttern. Die restlichen Pfannkuchen lassen sich ohne weitere Fettzugabe braten. Die fertigen Pfannkuchen auf einen Teller geben und beiseitestellen.

Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herausnehmen. Die beiden Eigelbe mit dem Zucker und dem Zitrusfruchttrieb schaumig schlagen. Quark und Mascarpone dazugeben, die Speisestärke darübersieben und alles unterschlagen.

Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Masse heben.

Den Backofen auf 210 Grad vorheizen. Die Pfannkuchen mit der Soufflémasse bestreichen und einrollen. Auf ein gebuttertes Ofenblech legen und 5 bis 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Unmittelbar nach dem Herausholen mit Puderzucker bestäuben. Kann mit einem Bruléebrenner karamellisiert werden.

Pfirschrägoût: Pfirsich enthäuten und klein schneiden, mit Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Pfirsichlikör aromatisieren.