



## Topfenpalatschinken

mit sommerlicher Marillensauce



30-40min



2 Personen

Ein cremiger Topfen im Teig sorgt für besonders fluffige Pancakes! Pistazien, ein Klecks Topfen und eine fruchtige Marillensauce oben drauf - schon haben wir eine tolle Mahlzeit für die ganze Familie. Marillen überzeugen vor allem durch ihre natürliche Süße und stecken voller Nährstoffe. Durch ihren hohen Ballaststoffanteil und geringen Säureanteil sind sie gut bekömmlich und eine Wohltat für d...



## Was du von uns bekommst

- Weizenmehl <sup>1</sup>
- Backpulver
- Eier <sup>3</sup>
- Marille
- Topfen <sup>7</sup>
- Pistazien <sup>15</sup>
- Milch <sup>7</sup>
- getrocknete Marillen <sup>12</sup>
- Flower Power Gewürzmischung

## Was du zu Hause benötigst

- Butter <sup>7</sup>
- Salz
- Zucker

## Küchenutensilien

- Pfanne
- Pfanne
- Kochtopf
- Messbecher
- Schneebesen

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Energie 832kcal, Fett 19.5g, Kohlenhydrate 125.4g, Eiweiß 34.0g



### 1. Teig anrühren

**Mehl, 1/2 des Topfens, Eier, 200ml Milch, 1/2 des Backpulvers** sowie 1 Prise Salz und 4EL Zucker mit einem Schneebesen gut verrühren und kurz stehen lassen.



### 2. Marillen vorbereiten

**Marillen** halbieren, den Stein entfernen und in 1cm große Würfel schneiden. **Getrocknete Marillen** in dünne Streifen schneiden.



### 3. Sauce kochen

Einen kleinen Topf mit den **Marillenwürfeln** und **-streifen**, 150ml Wasser und 1TL Zucker zum Kochen bringen und ca. 10-12Min. weich köcheln. Dabei gelegentlich umrühren und anschließend mit ca. **1TL der Gewürzmischung** abschmecken. Wer mag, kann mehr Wasser zugeben, damit die **Sauce** flüssiger wird.



### 4. Palatschinken backen

1TL Butter in einer großen Pfanne mittelhoch erhitzen. Den **Teig** mit einer Suppenkelle portionsweise in der Pfanne von jeder Seite ca. 1-2Min. backen. So vorgehen, bis der **Teig** aufgebraucht ist, zwischendurch mehr Butter in die Pfanne geben.



### 5. Pistazien rösten

Währenddessen in einer kleinen Pfanne ohne Fett die **Pistazien** für ca. 2-3Min. rösten. **Vorsicht**, die **Nüsse** verbrennen schnell! Den **übrigen Topfen** mit etwas Zucker und 1-2TL Wasser glattrühren.



### 6. Palatschinken anrichten

**Palatschinken** nun auf Teller verteilen, **Topfen**, etwas **Gewürzmischung** und **Marillensauce** mittig auf die **Palatschinken** geben und Ränder zusammenklappen. Mit der **Marillensauce** beträufeln, mit **Pistazien** und übriger **Gewürzmischung** garnieren.