

Palatschinkensackerl mit Erdbeer-Topfen-Fülle– 6 Personen

Palatschinken: 0,12 kg glattes Mehl, 0,25 l Milch, 0,03 kg Kristallzucker, 1 EL Öl, 1 Prise Salz, 3 Eier
0,05 l Öl zum Backen

Erdbeer-Topfenfülle: 0,15 kg Erdbeeren, 0,25 kg Topfen, 0,10 kg Brösel, 1 Pkg. Vanillinzucker, einige Tropfen Zitronensaft, Zucker nach Geschmack

1	Palatschinkenteig herstellen	5
2	<u>Rasten lassen</u>	<u>15</u>
3	Erdbeer-Topfenfülle herstellen: Erdbeeren putzen, kurz waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden	5
4	Alle Zutaten für die Fülle kurz miteinander vermengen	5
5	Aus dem Teig 6 Palatschinken backen, nebeneinander auflegen und auskühlen lassen	10
6	<u>Backrohr auf 180 °C vorheizen</u>	<u>10</u>
7	Jede Palatschinke mit einem Sechstel der Fülle belegen, zu einem Sackerl zusammenfassen und die Sackerln mit Gummiringern oder pochierten Schnittlauchhalmen fixieren und auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech setzen	10
8	<u>In der Mitte des Rohres backen</u>	<u>20</u>
9	Palatschinkensackerln aus dem Rohr nehmen, Gummiringerl aufschneiden und entfernen, Sackerln mit Staubzucker bestreuen	5
10	dekorativ anrichten	

Palačinkina vrečka z jagodno skutnim nadevom – 6 oseb

Palačinke: 0,12 kg gladke moka, 0,25 l mleka, 0,03 kg kristalnega sladkorja, 1 žlica olja, ščeplj soli, 3 jajca
0,05 l olja za pečenje

Jagodno skutni nadev: 0,15 kg jagod, 0,25 kg skute, 0,10 kg drobtin, 1 vrečka vaniljevega sladkorja, nekaj kapljic limoninega soka, sladkor po okusu

1	pripravi testo za palačinke	5
2	<u>pusti počivati</u>	<u>15</u>
3	pripravi jagodno skutni nadev: očisti jagode, kratko operi, osuši, nareži na majhne kose	5
4	kratko zmešaj vse sestavine za nadev	5
5	iz testa speci 6 tankih palačink, položi eno poleg druge in jih ohladi	10
6	<u>segrej pečico na 180 °C</u>	<u>10</u>
7	vsako palačinko obloži s šestino nadeva, oblikuj vrečko in jo zveži z elastiko ali poširanim stebлом drobnjaka ter položi na pekač, ki je obložen s peki papirjem	10
8	<u>speci v sredini segrete pečice</u>	<u>20</u>
9	vzemi palačinkine vrečke iz pečice, odstrani elastiko, vrečke potrosi s sladkorjem v prahu	5
10	dekorativno porcijoniraj	