

Palatschinken mit Feigenkonfitüre und Ricotta

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Eine tolle Palatschinken Variation mit Ricotta und hausgemachter Feigenkonfitüre

Zutaten

- Für die Palatschinken:
- 1 ganzes Ei
- 125 g Mehl, gesiebt
- 170 ml Milch
- 1 Prise Salz 1 Tl Zucker
- Etwas Butter zum Braten
- 150 g milder Ricotta
- Für die Feigenkonfitüre:
- 500 g frische Feigen
- 100 ml trockener Weißwein
- 500 g Zucker
- 70 g Honig
- Etwas Zitronenabrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Die Feigenkonfitüre:

Schritt2

Die Feigen waschen, abtrocknen, Stielansätze abschneiden und halbieren.

Schritt3

Die geviertelten Feigen samt Schale mit dem Wein und dem Zucker, zugedeckt in einen Topf

wenigsten 4 - 6 Stunden oder besser über Nacht kühl durchziehen lassen.

Schritt4

Danach unter häufigem Rühren aufkochen, sprudelnd ca. 5 min. weiter kochen lassen. Abschäumen, zuletzt den Zitronenabrieb dazu geben.

Schritt5

Die Palatschinken:

Schritt6

Die Eier mit dem Salz und dem Zucker und ungefähr der Hälfte der Milch verrühren. Anschließend zum Mehl geben, mit dem Schneebesen rühren bis ein zäher Teig entstanden ist und der Teig klumpenfrei ist.

Schritt7

Den Rest der Milch dazu geben, je dünnflüssiger der Teig, desto dünner werden die Palatschinken.

Schritt8

Die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, nicht zu viel Teig hinein geben und durch drehen und schwenken, möglichst dünne Crepes herstellen.

Schritt9

Bei mittlerer Hitze braten, bis die Oberfläche nicht mehr flüssig ist. Dann wenden, ev. noch etwas Butter dazu geben.

Schritt10

Auf beiden Seiten leicht Farbe nehmen lassen und auf Küchenkrepp ablegen.

Schritt11

Zunächst mit dem Ricotta bestreichen und mit der Feigenkonfitüre füllen. Zusammen rollen und in eine bebutterte Auflaufform setzen. Für ca. 2 - 3 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Mit Puderzucker bestreut anrichten und mit einem Melisseblättchen garnieren. Dazu schmeckt mir meine hausgemachte Vanillesoße oder auch ein satter, kalter Vanille - Schmand, bzw. 1 Kugel Haselnuss Eiscreme.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** palatschinken, ricotta

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/palatschinken-mit-feigenkonfituere-und-ricotta/>