1/2 Topfenblätterteig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig Für: Keine Angaben

Zutaten

250 G	Butter
250 G	glattes Mehl
250 G	Topfen (mager oder 20 % FiT)
1 PRISE	Salz

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zubereitung

1. Eiskalte Butter mit dem Mehl und einer Prise Salz abbröseln.
2. Dann den Topfen zugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten.

   Beim Topfen mager oder 20 % FiT verwenden.
3. Den Teig in Backpapier einschlagen und für ca. 30 min im Kühlschrank rasten lassen.
4. Backrohr auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Info

2/2 Topfenfüllung

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig Für: Keine Angaben

Zutaten

500 G	Topfen
120-140 G	Staubzucker
1 PKG	Vanillezucker
3	Dotter
25 G	Speisestärke
	Abrieb einer halben Bio-Zitrone
	optional Rosinen (eventuell in Rum eingeweicht)
1	Ei zum Bestreichen

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zubereitung

1. Für die Füllung Topfen, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb verrühren.

   Beim Topfen mager oder 20 % Fit verwenden.
   Staubzucker je nach Geschmack 120g oder 140g verwenden.

2. Dotter untermischen, ebenso die Speisestärke, zum Schluss nach Belieben Rosinen unterheben.

   Bei Speisestärke zum Beispiel Kartoffelstärke verwenden.

3. Den Topfenblätterteig ca. 4-5 mm dick ausrollen, mit Hilfe eines Teigrads Teigquadrate in der Größe von 10 x 10 cm schneiden.
4. In die Mitte der Teigquadrate wird die Topfenfüllung platziert. Die gegenüberliegenden Ecken werden leicht überlappend übereinander gelegt.
5. Aus den Teigresten werden etwa 2x2 cm große Quadrate geschnitten, mit versprudeltem Ei bestreichen und auf die Mitte der Topfengolatschen legen und leicht angedrückt.
6. Die Topfengolatschen gleichmäßig mit Ei bepinseln und ca. 20 min goldgelb backen.
7. Nach dem Backen überkühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.