



Benötigte Zutaten

Teig	
1 TL	Salz
1 Pkg.	Vanillezucker
250 g	Premium Topfen
12 EL	Premium Alpenmilch
5 EL	Staubzucker
	Zitronenschalen
2	Eier
12 EL	Öl
600 g	Mehl
2 Pkg.	Backpulver

Topfengolatsche „leicht gemacht“

Ein Klassiker

Anleitung

Zubereitung Teig

1. Topfen, Milch, Zucker, Eier, Zitronenschalen und Öl verrühren.
2. Mehl und Backpulver untermischen.
3. Nun eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
4. Den Teig ausrollen. 2 mal zusammenlegen
5. Nochmals rasten lassen und dann dünn auswalken.
6. 11 x 11 cm große Quadrate ausschneiden.
7. Einen Esslöffel Fülle darauf geben und eventuell mit Früchten belegen.
8. Die Teigenden zur Mitte einschlagen.
9. Mit Ei oder Wasser bestreichen.
10. Golatschen im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ca. 25 Minuten goldgelb backen.
11. Lauwarm mit Staubzucker bestreuen.

Zubereitung Fülle

12. Butter schaumig rühren.
13. Die anderen Zutaten nach und nach dazugeben.
14. Die in Rum eingeweichten Rosinen unterheben.



Ein Rezept der:

SalzburgMilch



Füllung

750 g **Premium Topfen**

2 Eier

1 Pkg. Vanillezucker

60 g Rosinen in Rum
eingeweicht

100 g Butter

150 g Zucker

2 EL Stärkemehl

Staubzucker

ev. Früchte der Saison

AMA Marketing