



Benötigte Zutaten

1 Pkg.	Blätterteig
180 g	Premium Topfen (am besten Mehlspeistopfen)
2	Eier (eines zum Bestreichen)
80 g	Zucker
etwas	Zitronenschalen frisch gerieben

Mini-Topfengolatschen

Ein traditionelles österreichisches Gebäck

Anleitung

Backofen auf 180° Grad vorheizen. Den Topfen mit einem Ei und dem Zucker verrühren. Etwas frisch geriebene Zitronenschale hinzufügen und alles mit der Küchenmaschine mehrere Minuten verrühren. Den Blätterteig ausrollen, in ca. 8x 8 cm große Quadrate schneiden. Ein Ei in eine Schüssel geben und mit einer Gabel verquirlen. Die Blätterteigränder mit Ei bestreichen, in der Mitte je einen Esslöffel der Topfen-Mischung platzieren. Die Teigecken zusammenlegen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auf mittlerer Schiene für 20 Minuten backen.

Serviertipp: zu den frischen, noch warmen Topfengolatschen schmeckt warme Vanillesauce.



Ein Rezept von [cookingcatrin](#)