



## Benötigte Zutaten

Teig	
250 g	Premium Topfen
250 g	Mehl
250 g	Premium Teebutter
1	Ei
Prise	Salz
Fülle	
300 g	Bärlauch
300 g	Frischkäse
	Eier zum Bestreichen

## Bärlauchtascherl

Ein etwas unkonventionelles Rezept

### Anleitung

Mehl mit Butter abbröseln und mit Ei, Salz und Topfen rasch zu einem glatten Teig kneten. 1 Stunde rasten lassen.

Bärlauch waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Frischkäse mischen und abschmecken.

Den Teig ausrollen und Kreise ausstechen (ca. Kaffeehägerlgröße), mit Fülle belegen und zusammenklappen. Die Ränder jeweils fest andrücken. Auf ein Backblech legen, mit Ei bestreichen und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten