



Benötigte Zutaten

Für den Topfenteig

200 g Weizenmehl

200 g **Premium Teebutter**

200 g **Premium Topfen**

Für die Füllung

200 g Marillenmarmelade

Zum Bestreichen

1 Stück Ei

Für die Frischkäse-Glasur

100 g **Premium Frischkäse**

80 g Staubzucker

Saft einer halben
Zitrone

Topfenstangerl mit Marmelade & Frischkäse-Glasur

Anleitung

Für den Teig alle Zutaten rasch verkneten, auf ca. 5 mm ausrollen und mit dem Teigradl in kleine Quadrate schneiden.

1. Mit Hilfe eines Dressiersackes oder eines Teelöffels jeweils mittig auf die Quadrate etwas Marmelade geben.
2. Anschließend je zwei diagonale Ecken übereinanderschlagen. Zum besseren Verkleben mit verquirltem Ei bestreichen.
3. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft ca. 8 bis 10 Minuten goldbraun backen.
4. Aus dem Rohr nehmen, auskühlen lassen und mit der Frischkäse-Glasur verzieren. Dafür alle Zutaten glattrühren, in einen Dressiersack füllen und dünn auftragen.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at