Benötigte Zutaten

Für den Topfenteig:

250 g	Premium Topfen
250 g	Premium Teebutter (kalt)
250 g	Mehl

Für die Topfenfülle:

125 g	Premium Topfen
30 g	Staubzucker
etwas	Vanillezucker
9 g	Vanillepuddingpulver
etwas	Zitronenzesten
etwas	Himbeermarmelade
1	Eigelb (zum Bestreichen)

Himbeer- Topfentatscherl

Anleitung

1. Für den Teig Topfen, Butter und Mehl verkneten und den Teig 30 Minuten kaltstellen.

2. In der Zwischenzeit die Topfenfülle zubereiten.

3. Dafür den Topfen und den Staubzucker mit dem Vanillezucker, dem Puddingpulver und den Zitronenzesten glattrühren.

4. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, rechteckig ausrollen und Quadrate ausschneiden.

5. Die Topfenfülle in die Mitte der Quadrate geben, dann etwas Marmelade darüber geben.

6. Den Teigrand mit Eigelb bestreichen, die Quadrate zu Tascherln zusammenklappen und gut festdrücken.

7. Die zusammengedrückten Teigtaschen erneut mit Eigelb bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

8. Die Topfentaschen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft auf Sicht rund zehn bis zwölf Minuten hellbraun backen.

TIPP: Mini-Herzen oder Sternchen aus dem Teig stechen.

Ein Rezept von
cookingcatrin.at