

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 süßer Genuss aus der österreichischen Küche, der einfach und schnell zuzubereiten ist. Topfengolatschen sind eine klassische österreichische Mehlspeise: quadratische Teigtaschen, deren Ecken zur Mitte hin eingeschlagen werden und die eine cremige Topfenfülle umschließen. Anders als bei vielen Rezepten aus der Bäckerei basiert der Teig hier nicht auf Blätter- oder Plunderteig, sondern auf einem weichen Topfenteig mit Backpulver. Dadurch lassen sich Topfengolatschen einfach und ohne Hefe zubereiten. Die Topfenfülle für Topfengolatschen besteht aus schaumig gerührter Butter, Topfen, Eiern, Vanillezucker und in Rum eingelegten Rosinen. Wer Topfengolatschen selber machen möchte, braucht dafür keine Übung mit Germteig oder Blätterteig. Mit rund 30 Minuten Arbeitszeit und zwei kurzen Rastzeiten im Kühlschrank gelingt das Rezept für Topfengolatschen schnell und unkompliziert. Das Ergebnis sind goldbraune Teigtaschen mit saftiger Füllung, die lauwarm und mit Staubzucker bestreut am besten schmecken.

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.

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

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.

Tipps für perfekte Topfengolatschen

Wie lange backen Topfengolatschen? Die Backzeit liegt bei etwa 25 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze. Die Golatschen sind fertig, wenn die Oberfläche gleichmäßig goldgelb ist und die Ränder leicht gebräunt sind. Bei Heißluft die Temperatur um ca. 20 °C reduzieren, also auf rund 160 °C, da die Oberfläche sonst zu schnell bräunt, während die Topfenfülle innen noch nicht gestockt ist.

Die richtige Topfenfülle für Topfengolatschen: Das Stärkemehl in der Füllung sorgt dafür, dass die Topfenmasse beim Backen bindet und nicht ausläuft. Die Butter sollte wirklich schaumig gerührt werden, bevor der Topfen dazukommt. So wird die Füllung luftig und bleibt beim Backen saftig, statt zu fest zu werden. Wichtig: Der Topfen sollte gut abgetropft sein. Zu viel Flüssigkeit macht die Füllung zu weich und der Boden der Golatschen wird feucht.

Varianten der Füllung: Statt Rosinen lassen sich auch frische Früchte der Saison auf die Topfenfülle geben, etwa Marillen, Kirschen oder Heidelbeeren. Wer es weniger süß mag, kann den Zucker in der Füllung reduzieren und stattdessen etwas Zitronenabrieb zugeben.

Wir haben auch eine Rezept Variation für Mini Topfengolatschen mit Blätterteig.



Ein Rezept der:
AMA Marketing