

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

1. Den Topfen mit einem Ei und dem Zucker verrühren.

2. Etwas frisch geriebene Zitronenschale hinzufügen und alles mit der Küchenmaschine mehrere Minuten verrühren.

3. Den Blätterteig ausrollen, in ca. 8x 8 cm große Quadrate schneiden.

4. Ein Ei in eine Schüssel geben und mit einer Gabel verquirlen

5. Die Blätterteigränder mit Ei bestrichen, in der Mitte je einen Esslöffel der Topfen-Mischung platzieren.

6. Die Teigecken zusammenlegen.

7. 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.at