

Benötigte Zutaten

Topfenbutterteigrollen	
250 g	Mehl
250 g	Premium Teebutter
250	Premium Topfen
Prise	Salz
250 g	Gemüse gemischt, frisch
100 g	Schinken
250 g	Premium Frischkäse
100 g	Käse zum Bestreuen
Handvoll	frische Kräuter (Kressesorten, Schnittlauch, etc.)
Selbstgemachter Eistee	
1 l	Wasser (kochend)
6 Sackerl	Schwarztee
Saft	Saft von einer Zitrone
	Zitronenverbene (frisch)

Topfenbutterteigrollen

und selbstgemachter Eistee

Anleitung

Topfenbutterteigrollen

1. Mehl salzen, mit Butter abbröseln, Topfen dazukneten und 1/2 Stunde kalt rasten lassen.

2. Man kann auch sehr gut Weizen- oder Dinkelvollmehl verwenden.

3. Topfenbutterteig dünn auswalken, den Kräuterfrischkäse (ev. Schinken) und kurz angeröstetes Gemüse darauf verteilen.

4. Einrollen, ca. 2 bis 3 cm dicke Scheiben abschneiden, mit Käse bestreuen und auf einem Backblech ca. 15 Mintuen bei 200 Grad backen.

Tipp

Aus diesem Teig lassen sich auch hervorragend pikante Stangerl zaubern – einfach mit Kümmel, Paprika oder grobem Salz bestreuen.

Selbstgemachter Eistee

5. Wasser noch kochend über die Zutaten gießen.

6. Tee laut Angaben ziehen lassen.

Tipps

Den Tee erst abkühlen lassen und dann erst kalt stellen - sonst wird er leicht trüb! Sie können den Tee zirka fünf Stunden vor Abfahrt in den Tiefkühler legen, dann kann man meist die ganze Autofahrt über ein eisgekühltes Getränk genießen.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten


SalzburgMilch