

Topfenstriezel mit Mandelblättchen

von cookiteasy.at

Benötigte Zutaten

Germteig	
500 g	Weizenmehl glatt
80 g	Kristallzucker
100 g	Premium Teebutter
5 g	Salz
3	Eigelb
2 Pkg.	Trockengerm à 7g
250 ml	Premium Alpenmilch
	abgeriebene Schale einere Bio-Zitrone
Füllung	
6 EL	Premium Topfen
2 EL	Vanillepuddingpulver
1	Ei
1 Pkg.	Vanillezucker
Zusätzlich	
1	Ei zum Bestreichen
1 Handvoll	Mandelblättchen zum Bestreuen

Anleitung

1. Für die Striezel alle trockenen Zutaten miteinander verrühren.

2. Milch und Butter in einen kleinen Topf geben und am Ofen erwärmen bis die Milch lauwarm ist.

3. Eier trennen, die Dotter zur Milch geben und kräftig versprudeln.

4. Die Eiermilch zu den trockenen Zutaten geben und langsam mit dem Handmixer oder in der Küchenmaschine kneten bis der Teig sich vom Rand löst.

5. Den Teig bei 50 Grad Ober-/Unterhitze für 45 Minuten im Backrohr ruhen lassen.

6. In der Zwischenzeit Topfen, Vanillepuddingpulver, Ei und Vanillezucker glatt rühren.

7. Den Teig aus dem Ofen nehmen und auf eine bemehlte Oberfläche legen.

8. Backofen nun auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

9. Den Teig in zwei Teile schneiden und aus jedem Teigstück 3 ca. gleichgroße Kugeln formen.

10. Jede der drei Kugeln mit einem Nudelholz flach ausrollen, die einzelnen Stränge mit einem Esslöffel Topfenfülle bestreichen.

11. Danach werden die einzelnen Stränge eingerollt und mit der glatten Seite nach oben nebeneinander platziert.

12. Aus den drei Strängen einen Striezel flechten und auf ein, mit Backpapier belegtes, Backblech legen.

13. Den Vorgang mit der zweiten Teigkugel wiederholen.

14. Die Striezel nun für 10 Minuten bei 100 Grad backen.

15. Danach kurz aus dem Rohr nehmen, mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

16. Zurück in den Backofen geben, die Temperatur auf 160 Grad erhöhen und für 25 Minuten weiter backen.



Ein Rezept von
cookiteasy.at