

Topfenstangerl mit Marmelade & Frischkäse-Glasur

Benötigte Zutaten

Für den Topfenteig

200 g	Weizenmehl
200 g	Premium Teebutter
200 g	Premium Topfen

Für die Füllung

200 g	Marillenmarmelade

Zum Bestreichen

1 Stück	Ei

Für die Frischkäse-Glasur

100 g	Premium Frischkäse
80 g	Staubzucker
	Saft einer halben Zitrone

Anleitung

Für den Teig alle Zutaten rasch verkneten, auf ca. 5 mm ausrollen und mit dem Teigradl in kleine Quadrate schneiden.

1. Mit Hilfe eines Dressiersackes oder eines Teelöffels jeweils mittig auf die Quadrate etwas Marmelade geben.

2. Anschließend je zwei diagonale Ecken übereinanderschlagen. Zum besseren Verkleben mit verquirltem Ei bestreichen.

3. Auf einem mit Backpapier belegten Backbleck im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft ca. 8 bis 10 Minuten goldbraun backen.

4. Aus dem Rohr nehmen, auskühlen lassen und mit der Frischkäse-Glasur verzieren. Dafür alle Zutaten glattrühren, in einen Dressiersack füllen und dünn auftragen.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at