

Benötigte Zutaten

Für den Topfenteig:

150 ml	Premium Alpenmilch
120 g	Premium Teebutter (geschmolzen)
680 g	Mehl
2 Pkg.	Backpulver
350 g	Premium Topfen
100 g	Zucker
2	Eier (Größe L)
2	Eigelb
2	Eigelb (zum Bestreichen)
	Hagelzucker (zum Garnieren)

Für die Füllung

500 g	Premium Topfen
2 EL	Staubzucker
	Zitronenzesten
	Mark einer Vanilleschote (optional)

Topfenstriezel mit Topfenfülle

Anleitung

1. Die Milch lauwarm erhitzen. Die Butter schmelzen. Mehl und Backpulver vermischen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und optional eine Stunde rasten lassen.

2. Für die Füllung: alle Zutaten glattrühren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und gleichmäßig mit der Füllung bestreichen

3. Den Teig über die kurze Seite einrollen, den Teigstrang dann längs durchschneiden.

4. Die beiden Teigstränge zu einem Striezel flechten und dann kranzförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

5. Den Striezel-Kranz optional nochmals 20 Minuten rasten lassen. Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft für 30 Minuten backen.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at