



## Topfenbutterteigrollen und selbstgemachter Eistee

### Anleitung

#### Topfenbutterteigrollen

Mehl salzen, mit Butter abbröseln, Topfen dazukneten und 1/2 Stunde kalt rasten lassen. Man kann auch sehr gut Weizen- oder Dinkelvollmehl verwenden. Topfenbutterteig dünn auswalken, den Kräuterfrischkäse (ev. Schinken) und kurz angeröstetes Gemüse darauf verteilen. Einrollen, ca. 2 bis 3 cm dicke Scheiben abschneiden, mit Käse bestreuen und auf einem Backblech ca. 15 Minuten 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

Wasser noch kochend über die Zutaten gießen. 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.

### Benötigte Zutaten

#### Topfenbutterteigrollen

250 g	Mehl
250 g	<b>Premium Teebutter</b>
250	Topfen
Prise	Salz
250 g	Gemüse gemischt, frisch
100 g	Schinken
250 g	Friskäse
100 g	Käse zum Bestreuen
Handvoll	frische Kräuter (Kressesorten, Schnittlauch, etc.)



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten

*SalzburgMilch*



Selbstgemachter Eistee

1 l Wasser (kochend)

6 Sackerl Schwarztee

Saft Saft von einer Zitrone

Zitronenverbene  
(frisch)