



Benötigte Zutaten

| | |
|---------|------------------------|
| 250 g | Topfen 20% |
| 2 Pkg. | Blätterteig |
| 400 g | Blattspinat |
| 1 | Zwiebel |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 1 EL | Olivener Öl |
| 1 Prise | Muskatnuss |
| | Salz, Pfeffer |
| 50 g | Pinienkerne |
| 1 | Eigelb zum bestreichen |
| | Milch zum bestreichen |

Topfen - Spinat - Kipferl

Perfekt zur Jause oder als Jourgebäck

Anleitung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Den geputzten Spinat klein schneiden. Zwiebel, Knoblauch, Pinienkerne gemeinsam in einer Pfanne mit Öl anschwitzen, Spinat, Topfen und Gewürze dazugeben und kurz anbraten. Dann beiseite stellen und abkühlen lassen.

Den Blätterteig aufrollen, in 12 Dreiecke schneiden und die Spinat-Topfenfüllung auf die Blätterteigdreiecke verteilen. Von der breiten Seite des Dreieckes zum Spitz aufrollen und biegen. Danach mit Dotter-Milchmischung bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech im 170 °C vorgeheizten Rohr ca. 20 Minuten backen.

Tipp

Bestreuen Sie je nach Wunsch Ihre Topfen - Spinat - Kipferl mit Sesam, Mohn oder Kümmel so bekommt das ganze einen abgerundeten Geschmack.



Ein Rezept der:
AMA Marketing