



Benötigte Zutaten

Teig	
1 TL	Salz
1 Pkg.	Vanillezucker
250 g	Premium Topfen
12 EL	Premium Alpenmilch
5 EL	Staubzucker
	Zitronenschalen
2	Eier
12 EL	Öl
600 g	Mehl
2 Pkg.	Backpulver

Topfengolatsche "leicht gemacht"

Ein süßer Genuss aus der österreichischen Küche, der einfach und schnell zuzubereiten ist. Diese zarten Teigtaschen mit ihrer leckeren Topfenfüllung sind perfekt für jede Gelegenheit. Genießen Sie sie lauwarm mit einer Prise Staubzucker!

Anleitung

Zubereitung Teig

1. Topfen, Milch, Zucker, Eier, Zitronenschalen und Öl verrühren.
2. Mehl und Backpulver untermischen.
3. Nun eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
4. Den Teig ausrollen. 2 mal zusammenlegen
5. Nochmals rasten lassen und dann dünn auswalken.
6. 11 x 11 cm große Quadrate ausschneiden.
7. Einen Esslöffel Fülle darauf geben und eventuell mit Früchten belegen.
8. Die Teigenden zur Mitte einschlagen.
9. Mit Ei oder Wasser bestreichen.
10. Golatschen im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ca. 25 Minuten goldgelb backen.
11. Lauwarm mit Staubzucker bestreuen.

Zubereitung Fülle

12. Butter schaumig rühren.
13. Die anderen Zutaten nach und nach dazugeben.



Füllung	
750 g	Premium Topfen
2	Eier
1 Pkg.	Vanillezucker
60 g	Rosinen in Rum eingeweicht
100 g	Butter
150 g	Zucker
2 EL	Stärkemehl
	Staubzucker
ev.	Früchte der Saison

14. Die in Rum eingeweichten Rosinen unterheben.



Ein Rezept der:
AMA Marketing