



Benötigte Zutaten

Teig	
500 g	Mehl
	Salz
50 g	Zucker
50 g	Butter
20 g	Germ
2	Eier
1/8 l	Premium Alpenmilch
150 g	Premium Teebutter
Fülle	
50 g	Premium Teebutter
50 g	Zucker
1	Eigelb
300 g	Premium Topfen
	Rosinen nach Geschmack

Topfenwuchteln

für die kalte Jahreszeit

Anleitung

Teig

1. Mehl salzen und in eine Schüssel geben.
2. In der Mitte eine Vertiefung machen, Germ einbröseln, mit lauwarmen Milch aufgießen und gehen lassen.
3. Zerlassene Butter, Zucker, Eier und restliche Milch beimengen, gut abschlagen und an einem warmen Ort gehen lassen.

Fülle

4. Für die Fülle Butter, Zucker und Dotter schaumig rühren, Topfen und Rosinen beimengen.
5. Germteig mit dem Löffel portionieren, schleifen, mit der Handfläche auseinanderdrücken, füllen und dann zusammendrehen.
6. In einer Kasserolle Butter zergehen lassen, die Wuchteln eintauchen und einschichten, bei 180 Grad rund 30 Minuten backen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten