



## Benötigte Zutaten

### Für den Teig

600 g Weizenmehl

1 EL Öl

2 Eier

250 ml **Premium Alpenmilch**

Prise Salz, Pfeffer,  
Muskatnuss

### Für die Fülle

Sauerkraut

250 g **Premium Topfen**

2 Stück Kartoffeln (gekocht)

1 EL Schnittlauch

## Familienrezept Türlstele

### Anleitung

1. Für den Teig alle Zutaten vermischen und den Teig gut eine halbe Stunde rasten lassen. In der Zwischenzeit die Fülle herstellen.
2. Für die Topfenfülle Topfen, passierte Kartoffeln, Salz und Schnittlauch miteinander mischen.
3. Für die Sauerkrautfülle Sauerkraut schwemmen und mit etwas Knoblauch und Butter rösten.
4. Vom Teig ca. 5 cm dicke Stück abschneiden und rund (10 cm) auswalken. Eine Seite dünn mit Fülle bestreichen, auf den Rand leicht mit Wasser befeuchten, ein zweites Teigstück darüberlegen und den Rand gut andrücken – eventuell noch mit einem Teigrad den Rand schön radeln.
5. Die Türlstele in heißem Fett herausbacken, beide Seiten sollen schön goldgelb sein.
6. Die restlichen Teigstücke können ebenfalls noch herausgebacken werden und mit Kompott gegessen werden.



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**