

Topfengolatschen

Zutaten

125 g	Topfen	Weiteres:	
30 g	Butter		Vanillezucker
70 g	Staubzucker		etwas Zitronensaft
1 EL	Vanillepuddingpulver		Zitronenzeste
50 g	Rosinen		Salz
10 g	Rum		
1	Ei		
50 g	Butter (fürs Bestreichen)		
50 g	Staubzucker (fürs Bestreichen)		

Arbeitsbeschreibung

1. Germteig aus 250 g Mehl herstellen (siehe Rezept Germteig). Rosinen in Rum und etwas Zitronensaft einweichen. Warme, aber nicht flüssige Butter mit Staubzucker, Vanille, Salz und Zitronenzeste schaumig rühren.
2. Anschließend den Topfen und die eingeweichten Rosinen unter die Buttermasse rühren. Den Germteig in der Größe von 42x42 cm ausrollen, in 9 gleiche Quadrate schneiden, Ränder mit Ei bestreichen, Fülle gleichmäßig verteilen.
3. Die Teigecken zur Mitte einschlagen, Zusammendrücken und mit einem kleinem quadratischen Teigstück vollenden. Das fertige bestreichen, kurz aufgehen lassen und bei 170°C, 20 bis 25 Minuten backen.
4. Herausnehmen, überkühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Hinweis

- Topfengolatschen kann man aus Blätterteig, Plunderteig oder einen feinem Germteig herstellen.