

Topfenstangerl

Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Topfen / Quark	250 g
Weizenmehl (glatt)	250 g
Margarine / Thea	250 g
Salz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Thea kalt wird mit einem Rührhaken zerkleinert oder mit einem Messer fein geschnitten , mit den übrigen Zutaten rasch ! in einem Weiting oder Brett verarbeitet . (nicht lange kneten) zu einem Striezel geformt eine Stunde kalt stellen . Kann auch in ein Tuch gewickelt eine Nacht liegen bleiben . 1/2 cm auswalken mit zerklopfen Ei bestreichen , Stangerl radeln mit Salz (grob) Käs oder Kümmel bestreuen . Rasch bei guter Htze backen . Können eng auf dem Blech liegen .
Diese Stangerl passen sehr gut zu Wein und Bier .

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1086-Topfenstangerl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at