

Topfen-Zimt-Ecken



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frischer Germ	40 g
Butter	40 g
Feinkristallzucker	40 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	50 g
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Topfen / Quark	200 g
Weizenmehl (glatt)	500 g
Staubzucker / Puderzucker	Etwas / nach Bedarf
Butterschmalz	500 g
Salz	1 Prise(n)
Zimtpulver	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Germ mit etwas Wasser verrühren und mit den übrigen Zutaten (Mehl, Topfen, Eier, Wasser, Zucker, Butter, Salz) zu einem glatten Teig verkneten.

20 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort rasten lassen.

Den Teig ca. 2 cm dick ausrollen, mit einer Teigkarte 4x4 cm große Quadrate ausstechen.

Diese Quadrate auf ein leicht bemehltes Brett geben.

Mit einem etwas feuchten Tuch bedecken und ca. 1 Stunde aufgehen lassen.

Im heißen Fett wie Krapfen hellbraun herausbacken und in Zimt-Staubzucker-Gemisch wälzen.

Dieses Rezept stammt von Frau Maria Englberger.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1636-Topfen-Zimt-Ecken.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at