

# 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](http://www.koch-idee.at)