

Topfentascherln



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------|-------------------|
| Butter | 6 Dekagramm |
| Weizenmehl (glatt) | 12 Dekagramm |
| Magertopfen / Magerquark | 12 Dekagramm |
| Salz | 1 Prise(n) |
| Backpulver | 2 Messerspitze(n) |
| Marmelade / Konfitüre | 14 Teelöffel |
| Rohe Hühnereier - mittel | 1 Stk. |

Zubereitung:

Das gesiebte Mehl mit der Butter abbröseln, d.h. mit einer Gabel die Butter zerdrücken und mit dem Mehl gut vermengen, sodaß nur mehr sehr kleine Butterbröseln vorhanden sind. Mit einer Prise Salz, dem Backpulver und dem Topfen zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig messerrückendick ausrollen und in ca. 10 x 10 cm große Vierecke ausradeln. Einen Teelöffel Marmelade (je nach Geschmack, Marillen-, Ribisel-, Zwetschkenmarmelade etc.) in die Mitte geben. Den Rand mit einem zersprudelten Ei bestreichen, zu einem Tascherl zusammenschlagen, mit dem zersprudelten Ei bestreichen und goldgelb backen. Erkalten lassen und mit Staubzucker bestreut servieren.

Ergibt ca. 12 - 15 Stück

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1702-Topfentascherln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at