

Topfenblätterteig – Falscher Blätterteig

Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Backpulver	1 Prise(n)
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Weizenmehl (glatt)	250 g
Magertopfen / Magerquark	250 g
Butter	250 g

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Topfen in eine Schüssel geben, die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Die Zutaten rasch zu einem Teig kneten und im Kühlschrank zugedeckt kühlen. (Der Topfenblätterteig kann 1 - 2 Tage vorher zubereitet werden, desto länger er gekühlt wird, desto schöner geht er auf.)

Nach der Kühlzeit ca. 2-3 mm dünn ausrollen: immer von oben nach unten und von rechts nach links, damit er gleichmäßig aufgeht.

Dreiecke, Rechtecke oder Vierecke ausradeln, mit verschiedenen Früchten oder Marmelade füllen, zuklappen, mit verschlagenem Dotter bestreichen und auf ein mit kaltem Wasser abgspültes Backblech legen, 15 Minuten ruhen lassen , danach bei 180° C ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backrohr backen.

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp:

Wenn man mit würzigen Zutaten füllt, bitte den Vanillezucker weglassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1866-Topfenblaetterteig---Falscher-Blaetterteig.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at