Topfengolatschen (Rezept Christina Bauer)



Ein Klassiker aus der österreichischen Mehlspeisen-Küche

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

- 250 ml lauwarme Milch
- 1 Ei
- 7 g Salz
- 100 g Zucker
- 625 g Weizenmehl (Dinkelmehl geht auch)
- 1 Würfel frische Hefe
- 100 g zimmerwarme Butter

Für die Quarkcreme (Topfencreme)

- 60 g Zucker
- 1 Eigelb
- 15 g Maisstärke
- 250 g Quark
- 1 EL Zitronensaft

Außerdem

- 1 Ei zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Für den Hefeteig die Milch mit dem Ei und dem Zucker vermischen.
2. Das Mehl dazugeben und die Hefe direkt auf das Mehl bröseln.
3. Nun noch die Butter zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
4. Abgedeckt für eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Creme herstellen. Dazu zuerst Zucker, Eigelb und Maisstärke verrühren. Quark und Zitronensaft zugeben und unterrühren.
6. Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen.
7. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
8. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen und in 10 x10 cm große Quadrate schneiden.
9. In die Mitte jeweils 1 Teelöffel der Creme geben und die jeweils gegenüberliegenden Ecken zusammendrücken.
10. Das Ei verquirlen und die Teigstücke damit bestreichen.
11. Für ca. 20 Minuten backen.