

## 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.