Ribisel-Topfen-Streusel Fleckerl

1/4 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Sommer



Zutaten

250 G	lauwarme Milch
500 G	Mehl glatt
50 G	Zucker
70 G	Butter
20 G	frischen Germ
1	Ei
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Für den Teig die Germ in der lauwarmen Milch verrühren.
2. Danach aus allen Zutaten einen geschmeidigen Germteig herstellen.
3. Ca. ½ Std. gehen lassen.

   Bis sich das Volumen verdoppelt hat.

SEMINAR BÄUERINNEN

Ribisel-Topfen-Streusel Fleckerl

2/4 Streusel

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Sommer



Zutaten

80 G	Mehl
40 G	geriebene Nüsse
80 G	Zucker
80 G	Butter

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine kleine Schüssel wiegen und mit der Hand zu Brösel verkneten.

SEMINAR BÄUERINNEN

Ribisel-Topfen-Streusel Fleckerl

3/4 Topfenmasse

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Sommer



Zutaten

250 G	Topfen
1 EL	Vanillepuddingpulver
1	Ei
40 G	Vanillezucker

CA. 400 G
Ribisel entstielt (funktioniert auch super mit tiefgekühlten Ribiseln)

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel einwiegen
   und kurz mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.

SEMINAR BÄUERINNEN

4/4 Fertigstellung

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Sommer



Zubereitung

1. Den Teig in 16 gleich schwere (ca. 50g) Teiglinge teilen und zu Kugeln schleifen.
2. Zugedeckt nochmals ca. 10 Minuten entspannen lassen.
3. Das Backrohr auf 160° Heißluft vorheizen.
4. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
5. Danach die Teigkugeln vorsichtig mit den Fingern zu Fladen drücken.

   Den Rand etwas breiter lassen, sodass eine kl. Mulde entsteht.
6. Je ca. 1 Esslöffel Topfenmassen draufstreichen und mit Ribisel und zum Schluss mit Streusel belegen.
7. Im Backrohr für ca. 15 Minuten goldgelb backen.
8. Danach auf einem Rost auskühlen lassen.
9. Wenn sie ausgekühlt sind mit Staubzucker bestreuen oder mit Zuckerglasur verzieren.

SEMINAR BÄUERINNEN