

# 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.

# 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.

# 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.

## 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.