

# Topfenblätterteig

## 1/3 Topfenblätterteig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Jausenrezepte Nachspeisen Saison: Ganzjährig



### Zutaten

250 G	Topfen
250 G	Weizen- oder Dinkelmehl
250 G	Butter (kann auch um 50g reduziert werden)
1 PRISE	Salz

### Zubereitung

1. Butter in kleinen Stücken zum Mehl geben.
2. Topfen und Salz dazugeben  
und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.
3. Teig zu einem Rechteck zusammenschlagen.
4. in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kühlen.
5. Danach wie Blätterteig weiterverarbeiten:  
ausrollen, füllen, formen, nach Wunsch bestreichen.
6. Bei Heißluft 180 °C je nach Form ca. 20 Minuten goldbraun backen.

## 2/3 Süße Idee: Winterliche Topfentascherl mit Apfel und Zimt

---

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Jausenrezepte Nachspeisen Saison: Ganzjährig

---



### Zubereitung

1. Äpfel mit Zucker, Zimt und Zitronensaft vermengen.
2. Teig ausrollen und Kreise ausstechen.
3. Je 1–2 TL Füllung daraufsetzen, zusammenklappen und gut verschließen.
4. Mit Ei bestreichen.

## 3/3 Pikante Idee: Knusprige Stangerl mit Schinken & Käse

---

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Jausenrezepte Nachspeisen Saison: Ganzjährig

---



### Zubereitung

1. Teig zu einem Rechteck ausrollen.
2. Mit Schinken, Bergkäse und Paprika bestreuen, leicht andrücken.
3. In Streifen schneiden, eindrehen, auf ein Backblech legen.
4. Mit Ei bestreichen und backen.