

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 kühlstellen.
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, eindreuen, auf ein Backblech legen.
4. Mit Ei bestreichen und backen.