# 1/2 Teig

Dauer: Mittel  Kategorie: Backrezepte Nachspeisen  Saison: Herbst Winter

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 G | Mehl |
| 1 PRISE | Salz |
| 125 G | Butter |
| 250 G | Topfen |
| 1 | Ei |

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl salzen und mit Butter abbröseln.
2. Den Topfen und das Ei einarbeiten und alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, zudecken und in den Kühlschrank stellen.
4. Den Teig im Kühlschrank rasten lassen. In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten.
5. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen.
6. Mit dem Teigrad in Quadrate oder beliebige Formen schneiden und jeweils einen Löffel Fülle darauf verteilen.
7. Zwei Seiten jedes Quadrates dünn mit Ei bestreichen und zu einem Dreieck falten. Fest zusammendrücken.
8. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit Ei bestreichen und bei 180 °C ca. 20 min backen.

Topfenteig muss nicht rasten, aber er lässt sich besser verarbeiten, wenn er gekühlt ist. Darum mache ich immer zuerst den Teig und stelle ihn dann in den Kühlschrank, während ich die Füllung vorbereite.

## 2/2 Fülle

Dauer: Mittel  Kategorie: Backrezepte Nachspeisen  Saison: Herbst Winter

### Zutaten

| | |
|---|---|
| 2-3 | Äpfel |
| 1 EL | Zucker |
| | Rosinen, Zimt |
| 1 EL | Semmelbrösel |
| 1 | Ei zum Bestreichen |

### Zubereitung

1. Für die Fülle die Äpfel schälen und klein schneiden oder hacken, mit Zucker, Zimt und Rosinen verrühren und abschmecken.
2. Wenn die Äpfel recht saftig sind, gebe ich noch Semmelbrösel dazu, damit die Fülle nicht ausrinnt.