Topfengolatschen

Kategorien: Backen, Buffets, Desserts, Fingerfood, Ofengerichte, Single, Snacks
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

50 g Butter
20 g Maizena
2 Eigelb
Zitronensaft
Rosinen (in Rum getränkt)
80 g Staubzucker
1-2 EL Sauerrahm
250 g Topfen
Schuss Rum
Zitronenschale gerieben und unbehandelt
Salz

Zubereitung

Backofen auf 220 Grad C vorheizen.
Alle Zutaten für die Fülle schaumig rühren, nur die Rosinen erst am Schluss hinein.
Blätterteig ca. 5 mm dick ausgerollt in Quadrate (11 x 11 cm) schneiden.
In die Mitte des Quadrates ein Tupfen Topfenfülle geben, Ecken mit verquirltem Ei bestreichen.
Anschließend Ecken einklappen und wieder mit Ei bestreichen.
In die Mitte auch ein kleines Quadrat Blätterteig legen, damit die Golatschen nicht auseinander fallen.
Nach dem Backen nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.