

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 getränkten)

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.