

# 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.