

Topfenteig (z.B.: für Topfen-, oder Obstknödel)

- Kategorien:** Buffets, Desserts, Obstküche, Single, Snacks, Süße Hauptgerichte, Vegetarisch
- Land / Stil:** k.A. / k.A.
- Bewertung:** (noch nicht bewertet)



Zutaten

250 g Topfen
250 g Mehl (griffig)
250 g Margarine oder Butter
Prise Salz
etwas Zucker oder Streusüße
Vanillezucker

Zubereitung

Alle Zutaten werden vorsichtig miteinander verknetet.
Am besten mit dem Knethaken von Mixer oder Küchenmaschine.
Den Teig im Eiskasten eine viertel Stunde rasten lassen.
Danach gleich weiterverarbeiten, zum Beispiel für Obstknödel.