



Topfengolatschen

Zutaten:

1 Pkg Blätterteig
 150 g Topfen
 50 g Staubzucker
 1 EL Vanillepudding-
 pulver
 1 TL Zitronenzesten
 1 Prise Salz
 1 Pkg Vanillinzucker
 1 Ei-Dotter
 1 EL Maisstärke
 1 EL Rosinen
 optional

Zubereitung

Backrohr vorheizen und ein Backblech mit Backpapier be-
 legen. Topfen mit Staubzucker, Vanillinzucker, wenig Salz,
 Dotter, Puddingpulver, Maisstärke und abgeriebener Zi-
 tronenschale gut verrühren. (Rosinen nach Belieben unter-
 mischen.) Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche
 rechteckig ausrollen, ca. 11 cm große Quadrate schneiden
 und die Ecken mit verquirltem Ei bestreichen. In die Mit-
 te der Teigstücke jeweils ein Häufchen 2 TL Topfenfülle
 setzen. Die Teigecken über die Fülle zur Mitte ziehen und
 festdrücken. Die Golatschen auf das Blech legen, mit ver-
 quirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Rohr ca. 10
 Minuten bei 200°C anbacken. Temperatur auf 170°C re-
 duzieren und die Golatschen ca. 10 Minuten fertigbacken.



Desserts

