MINI-TOPFENGOLATSCHEN

4.6 bei 58 Bewertungen

1 h

Süßer Topfenteig

Heißluft

180 Grad

15 min



Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens zu einem glatten, eher festen Teig verrühren.
2. Den Teig 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. In der Zwischenzeit für die Fülle Zucker, Dotter und Maizena gut verrühren. Anschließend Topfen und Zitronensaft unterrühren.
4. Den Teig dünn zu einem Rechteck ausrollen und in kleine Quadrate (ca. 8 x 8 cm) schneiden. Einen Teelöffel Fülle mittig daraufsetzen und zu Golatschen formen, indem die 4 Ecken über der Fülle zusammengedrückt werden.
5. Anschließend mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 15-20 Minuten backen.
6. Mit Staubzucker bestreuen und genießen!! (Diesmal dürfen es auch 2 oder 3 Stück sein, da sie sooo klein sind.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Das Eiklar, das bei der Füllung übriggeblieben ist, kann zum Einstreichen der Ränder verwendet werden und verhält sich dann wie ein Kleber der die Golatsche besser zusammenhält.

Zutaten

FÜR 20 GOLATSCHEN

TEIG

30 g	Milch
250 g	Weizenmehl 700
125 g	Topfen
15 g	Öl
1	Ei
60 g	Zucker
8 g	Backpulver

FÜLLE

60 g	Zucker
1	Dotter
15 g	Maizena
250 g	Topfen
	Zitronensaft

1 Ei zum Bestreichen