

MINI-TOPFENGOLATSCHEN

★★★★☆ 4.6 bei 33 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und daraus mit Hilfe eines „Flachrührers“ (so heißt es bei meiner Kitchen Aid, andere sagen dazu auch „K-Haken“ oder „Bischof“) zu einem glatten, eher festen Teig verrühren. Wer keine Küchenmaschine besitzt, der kann den Teig natürlich auch mit den Händen zubereiten.

Den Teig 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

- 2 In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten. Für die Fülle Zucker, Dotter und Maizena gut verrühren. Anschließend Topfen und Zitronensaft unterrühren.

- 3 Den Teig zu einem Rechteck dünn ausrollen und in kleine Quadrate (ca. 8 x 8 cm) schneiden. Einen Teelöffel Fülle in die Mitte setzen und zu einer Golatsche formen.

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

- 4 Anschließend mit dem verquirlten Ei bestreichen und bei 180 Grad ca. 15-20 Minuten backen.

.. mit Staubzucker bestreuen und genießen!! (Diesmal dürfen es auch 2 oder 3 Stück sein, da sie sooo klein sind)

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 20 GOLATSCHEN

SÜSSER TOPFENTEIG

30 g	Milch
250 g	Weizenmehl 700
125 g	Topfen
15 g	Öl
1 Stk.	Ei
60 g	Zucker
0.5 Pkg.	Backpulver

TOPFENCREME

60 g	Zucker
1 Stk.	Dotter
15 g	Maizena
250 g	Topfen
1 Stk.	Ei zum Bestreichen
	Zitronensaft