

TOPFEN- MARILLENTASCHERL



5 bei 10 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig ([Süßer Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2** In der Zwischenzeit für die Creme den Zucker mit Dotter und Topfen gut verrühren.
- 3** Den Teig zu einem Rechteck ausrollen und in 12 Stücke (ca. 15 x 8 cm) schneiden. Je einen großen Teelöffel Fülle auf das untere Ende setzen und eine Marillenhälfte darauflegen. Die obere Hälfte mit etwa vier Schnitten einschneiden, über die Fülle klappen und die Ränder gut zusammendrücken.
- 4** Anschließend mit dem verquirlten Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR CA. 12 STÜCK

TEIG

250 g	lauwarme Milch
620 g	Weizenmehl 700
1	Ei
70 g	Zucker
42 g	frische Germ
7 g	Salz
100 g	zimmerwarme Butter

TOPFENCREME

120 g	Zucker
2	Dotter
500 g	Topfen
6 Stk.	Marillen

ZUM BESTREICHEN

1	Ei
---	----