# TOPFENGOLATSCHEN

4.7 bei 205 Bewertungen

1 h 20 min | Süßer Germteig | Heißluft | 180 Grad | 20 min

## Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (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 dünn ausrollen und in kleine Quadrate (ca. 12 x 12 cm) schneiden. Einen großen Teelöffel Fülle in die Mitte setzen und zu einer Golatsche formen. Dafür die Ecken in die Mitte falten und zusammendrücken. Anschließend mit dem verquirlten Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

## Zutaten

**FÜR CA. 16 STÜCK**

### TEIG

| | |
|---|---|
| 250 g | lauwarme Milch |
| 620 g | Dinkelmehl 700 oder Weizenmehl 700 |
| 1 | Ei |
| 70 g | Zucker |
| 42 g | frische Germ (=1 Würfel) |
| 7 g | Salz |
| 100 g | zimmerwarme Butter |

### TOPFENCREME

| | |
|---|---|
| 120 g | Zucker |
| 2 | Dotter |
| 500 g | Topfen |

### ZUM BESTREICHEN

| | |
|---|---|
| 1 | Ei |