

# TOPFENGOLATSCHEN

★★★★☆ 4.7 bei 90 Bewertungen



## Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen ca. 20-30 Minuten rasten lassen.
- 2** Für die Creme den Zucker, Dotter und Maizena gut verrühren. Anschließend Topfen und Zitronensaft unterrühren.
- 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.
- 4** Anschließend mit dem verquirlten Ei bestreichen und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR CA. 15 STÜCK

#### TEIG

- 250 g lauwarme Milch
- 620 g Dinkelmehl 700
- 1 Ei
- 70 g Zucker
- 1 Stk. Germ (=1 Würfel Germ)
- 7 g Salz
- 100 g zimmerwarme Butter

#### TOPFENCREME

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