

TOPFENSCHNECKEN IN DER AUFLAUFFORM

★★★★★ 4.8 bei 33 Bewertungen



Manchmal gelingt ein Rezept nicht so, wie ich es mir eigentlich vorgestellt habe – zumindest von der Optik her sehen diese Topfenschnecken nicht ganz so schön aus, wie ich sie mir vorgestellt habe. Allerdings schmecken sie so herrlich flaumig und dazu noch saftig, dass ich sie euch trotzdem wärmstens an Herz legen möchte.

Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen süßen Germteig zubereiten und diesen ca. 20-30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Für die Creme den Zucker, Ei und Maizena gut verrühren. Danach Topfen und Zitronensaft unterrühren.
- 3 Den Teig zu einem Rechteck dünn ausrollen und die Fülle gleichmäßig darauf verteilen.
- 4 Den Teig zu einer Rolle aufrollen und in 9 Stücke aufteilen (meine waren 5-6cm dick). Diese Stücke in die Auflaufform setzen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca 40 Minuten backen, bis die Schnecken eine schöne, goldgelbe Farbe haben.



Zutaten

1 AUFLAUFFORM 20 X 15 CM

TEIG

- 250 g lauwarme Milch
- 1 Ei
- 625 g Weizenmehl 700
- 80 g Zucker
- 7 g Salz
- 40 g frische Germ
- 100 g zimmerwarme Butter

FÜLLE

- 350 g Speisetopfen 20 %
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 10 g Maizena
- Rosinen nach Wunsch
- etwas Zitronensaft