

Topfengolatschen

Teig:

- 250 g Topfen
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 TL Salz
- 12 EL Milch
- 5 EL Staubzucker
- 2 Eier
- 12 EL Öl
- 600 g Mehl
- 2 Pkg. Backpulver

Fülle:

- 750 g Topfen
- 2 Eier
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 60 g Rosinen
- 100 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 2 EL Maizena

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten außer Mehl und Backpulver verrühren.

Danach Mehl und Backpulver dazumischen. Teig im Kühlschrank etwa eine halbe Stunde rasten lassen.

Für die Fülle alle Zutaten verrühren. Anschließend den Teig auswalken und in 24 quadratische Stücke teilen. Teile mit 1 Esslöffel Fülle belegen und jeweils übers Eck zusammen legen.

Mit Ei einpinseln.

Bei 180° Grad Ober-Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Noch warm mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen!