



| Dauer: Mittel |
|---------------------------------|
| Kategorie: Backrezepte |
| Saison: Ganzjährig |
| Für: |
| Verfasst von: Lungauer Kochwerk |

Zutaten

| 300 G | glattes Mehl |
|---------|--------------|
| 0,5 PKG | Backpulver |
| 1 PRISE | Salz |
| 120 G | kalte Butter |
| 140 G | Zucker |
| 1 | Ei |
| 1/8 L | Milch |
| 140 G | Butter |

| 140 G | Zucker |
|--------|---------------|
| 4 PKG | Vanillezucker |
| 4 | Eier |
| 500 G | Topfen |
| 125 ML | Sauerrahm |

Zubereitung

- 1. Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen.
- 2. Butter klein schneiden, mit Zucker Ei und Milch zum Mehl geben und alles mit den Knethacken des Mixers verrühren.
- 3. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen gut verkneten.
- 4. Etwa ein Drittel des Teiges bis zur Weiterverarbeitung beiseite stellen.
- 5. Restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck auswalken und auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen.
- **6.** Die zimmerwarme Butter klein schneiden mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Eidotter nach und nach unterrühren.
- 7. Topfen und Sauerrahm unter den Abtrieb rühren.
- 8. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben.
- 9. Die Topfenfülle gleichmäßig auf den Teig verteilen.
- 10. Beiseite gestellten Teig ausrollen, in 2 cm breite Streifen schneiden und die Topfenfülle gitterartig mit den Streifen belegen.
- 11. Im vorgeheizten Backrohr (200 ° C Ober- und Unterhitze) in etwa 60 Minuten backen, auskühlen lassen, in Schnitten schneiden, bezuckern und genießen.