

# Topfen Tascherl



## Ihr braucht dazu:

reicht für ca. 16 kleine Tascherl

### für den Teig:

- 1 Würfel Germ (ca. 40g)
- 500g Universalmehl
- 220ml Milch (lauwarm)
- 70g Zucker
- 90g Butter (zimmerwarm)
- 12g Vanillezucker
- 2 Eidotter
- Abrieb einer ½ Bio Zitrone
- Abrieb einer ½ Bio Orange
- Prise Salz

### für die Fülle:

- 500g Topfen
- 70g Maisstärke
- 80g Butter (zimmerwarm)
- 10g Vanillezucker
- 150g Staubzucker
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- 1 Vanilleschote
- Abrieb einer ½ Bio Zitrone

### zum Bestreichen:

- 1 Ei
- 1 Schuss Milch

### Und so geht's:

In einer Schüssel die Germ mit lauwarmer Milch auflösen (ist die Milch zu heiß, verliert die Germ seine Wirkung!) - die restlichen Zutaten begeben und in einer Küchenmaschine gute 10 Minuten kneten lassen. (auch mit einem Handmixer mit Knethacken möglich!)

Ist der Teig gut durchgeknetet, mit Mehl bestäuben und mit einem Küchentuch zugedeckt ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Danach den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, kurz durchkneten und Teigstücke zu ca. 50g auswiegen, kneten & rundschleifen.



Die Kugeln auf ein mit Küchentuch ausgelegtes und bemehltes Backblech legen, mit einem Tuch bedecken - flach niederdrücken - dann für weitere 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Backofen auf 165°C Heißluft vorheizen.

In der Zwischenzeit die Topfen Fülle zubereiten:

Die Vanilleschote der Länge nach in der Mitte aufschneiden, das Mark herauskratzen und in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten - außer den Topfen und die Maisstärke - dazu geben, und schaumig mixen. Zum Schluss den Topfen und die Maisstärke unterheben.

Die Teigkugeln nach dem Rasten flachdrücken, zu einem Quadrat formen, und mit dem Nudelwalker ausrollen.

In der Mitte des Teiges einen Esslöffel mit Topfenfülle setzen - immer die beiden gegenüberliegenden Ecken zusammenklappen und die Ecken mit der Ei-Milch-Mischung leicht bepinseln damit sie besser halten.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und die Tascherln mit der Ei-Milch-Mischung gleichmäßig bestreichen.

Auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen.  
(Backzeiten / Temperatur immer abhängig vom Backrohr - bitte beobachten!)



Gutes Gelingen! 🍩