

# DEIN ANKER

SEIT 130 JAHREN.

JUNG  
BÄCKT  
TRADITION.

## PREISELBEER- TOPFENTASCHERL

### ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

200g Weizenmehl  
200g Butter  
1 Prise Salz  
200g Topfen  
Ei zum Bestreichen

**FÜR DIE FÜLLUNG:** Preiselbeeren

### RAFAHS TIPP

Wer es besonders süß mag, kann die noch heißen Topfentascherl in Vanillezucker wälzen.

### UND SO GEHT'S:

1. Butter mit Mehl und Salz abmischen, danach den Topfen dazu mengen.
2. Teig 1 Stunde rasten lassen.
3. Teig 3-4mm dick ausrollen, in 20 gleich große Stücke schneiden und mit Preiselbeeren füllen. Teig über die Mitte klappen, zu einem Rechteck formen und die Ränder andrücken. 20 Minuten rasten lassen.
4. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze 20 Minuten hell backen.



Rafah, 1. Lehrjahr