

DEIN ANKER

SEIT 130 JAHREN.

JUNG
BÄCKT
TRADITION.

TOPFEN-FRUCHTECKEN

ZUTATEN FÜR 16 STÜCK

500g Weizenmehl
200ml Vollmilch
1 Ei
130g Topfen
100g Butter

1 Pkg. Hefe
50g Zucker
1 Prise Salz
Ei zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG: Kirschmarmelade

UND SO GEHT'S:

1. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine oder mit der Hand gut auskneten, bis sich alle Reste von der Schüsselwand bzw. den Händen lösen.
2. Teig 1 Stunde zugedeckt rasten lassen.
3. Teig ausrollen, in 8x8cm große Stücke schneiden und mit Kirschmarmelade füllen. Teig über die Mitte klappen, zu einem Eck formen und die Ränder andrücken.
30 Minuten gehen lassen.
4. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen.

REBECCAS TIPP

Damit der Dampf entweichen kann, vor dem Backen 2-3 Mal diagonal einschneiden.



Rebecca, 1. Lehrjahr