

# Topfenecken

ca. 70 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Topfen-Blätterteig:

250 g glattes Mehl  
250 g Speisetopfen (10 %)  
250 g weiche Butter  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz

### Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

### Topfen-Pudding-Füllung:

250 g Speisetopfen (10 %)  
120 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
2 EL Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack  
2 Dotter (Größe M)

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## 1 Topfen-Blätterteig:

Alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig ca. 1 Std. kalt stellen.

Den Teig ca. 3 mm dick rechteckig ausrollen und in 6 x 6 cm große Quadrate schneiden. Die Seiten mit Ei leicht bestreichen.

## 2 Topfen-Pudding-Füllung:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und verrühren. In die Mitte der Teigstücke etwas Füllung geben. Den Teig zu Dreiecken darüberklappen und die Seitenränder leicht andrücken.

## 3 Die Ecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 18 Minuten**



Dr. Oetker Österreich

- ④ **Zum Bestreuen:**  
Die Topfenecken noch warm mit Staubzucker bestreuen.

