

TOPFENSCHNECKEN IN DER AUFLAUFFORM

★★★★★ 4.8 bei 42 Bewertungen



Manchmal gelingt ein Rezept nicht so, wie ich es mir eigentlich vorgestellt habe – zumindest von der Optik her sehen diese Topfenschnecken nicht ganz so schön aus, wie ich es gern hätte. Weil sie aber so herrlich flaumig und dazu noch saftig sind, möchte ich sie euch trotzdem wärmstens an Herz legen.

Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/) 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2** Für die Creme Zucker, Ei und Maizena gut verrühren. Danach Topfen und Zitronensaft unterrühren. Wer mag, kann auch noch Rosinen untermischen.
- 3** Den Teig dünn zu einem Rechteck ausrollen und die Fülle gleichmäßig darauf verteilen.
- 4** Zu einer Rolle aufrollen und in 9 Stücke schneiden (ca. 5-6 cm dick). Diese Stücke in eine ausgebutterte Auflaufform setzen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 40 Minuten backen, bis die Schnecken eine schöne, goldgelbe Farbe haben.



Zutaten

FÜR 1 AUFLAUFFORM 20 X 15 CM

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
625 g	Weizenmehl 700
80 g	Zucker
7 g	Salz
42 g	frische Germ (= 1 Würfel)
100 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

350 g	Topfen 20 %
1	Ei
50 g	Zucker
10 g	Maizena
	Rosinen nach Wunsch
	etwas Zitronensaft