

SÜSSER TOPFENTEIG

★★★★★ 4.9 bei 57 Bewertungen



Grundteig



Heißluft



170 Grad



15 min

Mit diesem Teig lassen sich in kurzer Zeit süße Teilchen wie Schnecken, Golatschen, Tascherl oder Kipferl zubereiten. Er muss nämlich nicht rasten und ist die schnelle Alternative zum süßen Germteig. Mit einer einfachen Marmelade- oder Schokofülle geht es wirklich zackig und im Nu stehen ofenfrische Naschereien bereit. Aber auch Apfel-, Nuss-, Topfen- und Mohnfülle machen sich hervorragend.

Zubereitung

- 1 Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens zu einem glatten, eher festen Teig verrühren.
- 2 Der Teig kann dann gleich je nach Rezept weiterverarbeitet werden.

Backen
mit
Christina



Zutaten

TEIG

250 g	Weizenmehl 700
125 g	Topfen
60 g	Zucker
30 g	Milch
15 g	Öl
8 g	Backpulver
1	Ei