



Steirische Pogazen

ZUTATEN:

Germteig:

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- ½ Würfel Germ
- 100 g Butter
- 250 ml warme Vollmilch
- 1 Ei
- 100 g Feinkristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Abrieb einer Zitrone

Topfenbelag:

- 3 Eidotter
- 3 Eiklar
- 100 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 gehäufte EL Stärke
- Saft einer ½ Zitrone
- 50 g weiche Butter
- 500 g Topfen (Quark)
- 100 g Rosinen

Guss

- 400 g Sauerrahm (Schmand)
- 100 g Feinkristallzucker
- 3 Eidotter

ZUBEREITUNG:

Für den Germteig:

Die warme Milch mit der Butter, Germ und Zucker in der Küchenmaschine solange verrühren, bis sich alle Zutaten gut vermengt und sich der Germ aufgelöst hat. Das Mehl, Salz, Ei, Vanillezucker und Zitronenabrieb hinzu geben und den Teig kneten. Den Germteig eine halbe Stunde rasten lassen, damit sich das Volumen vom Teig verdoppeln kann.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Den Germteig noch einmal gut gurchkneten und auf einem Blatt Backpapier gleichmäßig, in der Größe eines Backbleches, in meinem Fall 37 cm x 29 cm, ausrollen. Mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Einen rechteckigen [Backrahmen](#) um den Germteig setzen und den Topfenbelag zubereiten.

Für den Topfenbelag die Eiklar zu einem festen Schnee schlagen. Die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer zu einer cremigen Masse verrühren. Den Schnee unter die Topfenmasse heben und den Topfenbelag auf dem Germteig verteilen.

Für den Guss die Eidotter mit dem Zucker aufschlagen. Den Sauerrahm begeben und gut verrühren. Zuletzt den Guss auf dem Topfen-Belag auftragen und gleichmäßig verstreichen.

Die Poganzten im vorgeheizten Backofen bei 180° C circa 40 Minuten backen. Danach aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, den [Backrahmen](#) entfernen. Die Steirischen Poganzten in Stücke schneiden. Wer will kann die Stücke noch mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at