



Topfengolatschen aus Germteig (Hefeteig)

Zutaten Germteig:

- 250 g Mehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
- 15 g frische Germ (Hefe)
- 100 g Milch
- 30 g Staub-/Puderzucker
- 50 g Butter, weich
- 1 Ei (Größe L)
- Prise Salz

Zutaten Fülle:

- 250 g Topfen (Quark)
- 60 g Staub-/Puderzucker
- 1 Ei (Größe L)
- 1 Pkg. Puddingpulver Vanille
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 EL Zitronensaft
- Prise Salz

Zubereitung:

Für den Germteig Mehl, Germ, Milch, Zucker, weiche Butter, Ei und eine Prise Salz in eine Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken der Küchenmaschine – oder mit den Knethaken des Handmixers – so lange kneten, bis ein geschmeidiger, glatter Teig entsteht, der sich sanft vom Schüsselrand löst. Sollte er noch etwas kleben, esslöffelweise, am besten in kleinen 5-g-Schritten, etwas Mehl einarbeiten.

Den Teig abdecken und an einem warmen, zugfreien Ort etwa 30 Minuten rasten lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist und sich weich und luftig anfühlt.

Während der Teig ruht, wird die Topfenfülle zubereitet: Topfen, Staubzucker, Ei, Vanillepuddingpulver, Vanillezucker und Zitronensaft in einer Schüssel mit dem Schneebesen glattrühren, bis eine feine, cremige Masse entstanden ist.

Den aufgegangenen Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in 8 gleich große Stücke zu je etwa 60 g teilen und jedes Stück zu einem Quadrat von ungefähr 15 × 15 cm ausrollen.

Jeweils etwa 50 g der Topfenfülle mittig auf die Teigquadrate setzen. Dabei rundherum genügend Rand frei lassen, damit sich die Golatschen später gut schließen lassen.

Die Teigecken mit wenig Wasser bestreichen, zur Mitte hin einschlagen und dort behutsam zusammendrücken, sodass die typische Golatschen Form entsteht.

Damit die feinen Gebäckstücke beim Backen ihre Form behalten, in die Mitte jeder Golatsche einen Zahnstocher stecken. So bleiben die Ecken schön beisammen.

Die geformten Topfengolatschen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten backen. Am schönsten werden sie, wenn man sie gegen Ende gut im Auge behält: Sie sollen zart goldgelb sein und herrlich duften.

Die fertigen Golatschen aus dem Backrohr nehmen, kurz überkühlen lassen und noch lauwarm großzügig mit Staubzucker bestreuen.

Danach vollständig auskühlen lassen – oder, wenn die Vorfreude zu groß ist, noch leicht warm genießen.

Gutes Gelingen und viel Freude beim Nachbacken wünscht dir wie immer deine Gudrun von Mödling.

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.