



Topfentascherl mit Zimt

- 1 Blätterteig
- 250 g Ländle Topfen
- 2 Eier
- 50 g Puderzucker
- 50 g Rosinen
- 1 Vanilleschote
- Prise Zimt
- Vanille Puddingpulver zum Eindicken
- 1 Ei zum Bestreichen

Ländle Topfen, Puderzucker, Vanilleschote und Zimt gut glatt rühren. Eier langsam einrühren und Rosinen dazugeben. Etwas Puddingpulver mit Ländle Milch dick verrühren, unter die Topfenmasse heben und abschmecken. Den Blätterteig in gleichgroße Rechtecke zuschneiden. Etwas Masse in die Mitte geben. Alle Seiten mit Ei bestreichen und die Ecken in die Mitte einklappen. Diese nochmals leicht mit Ei bestreichen und auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im vorgeheizten Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 10 bis 15 Minuten backen.



Unser Tipp

Ländle Topfen

Damit sich der Ländle Topfen leichter verrühren lässt, ein wenig warme Ländle Milch oder Ländle Rahm dazugießen.
