

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

500 g Mehl (glatt)
200 ml Wasser
1 TL Salz
50 g Butter
2 EL Rum (38 %)
450 g Butter
250 g Topfen
40 g Staubzucker
30 g Butter
20 g Erdäpfelstärke
1 Stk. Ei
Vanillezucker
Zitronensaft

Mein persönlicher Tipp

Blätterteig eignet sich sehr gut zum Einfrieren. Fertigen Blätterteig portionieren und im Gefrierbeutel einfrieren. Zum Auftauen über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Übrigens: Ein Schuss Rum im Teig verhindert das „Schnurren“ (Zusammenziehen) des Teiges beim Ausrollen!

Andrea Peham

Seminarbäuerin im Bezirk Melk

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Blätter- und Plunderteig pikant.süß.schnell*

Topfengolatschen

Zubereitung

Blätterteig vorbereiten

- Zutaten: 500 g Weizenmehl glatt, Typ 480; ca. 200 ml Wasser; 1 TL Salz; 50 g Butter; 2 EL Rum
- Alle Zutaten in der Rührteigschüssel mit der Küchenmaschine mit dem Knethacken maximal 7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten lassen.
- Den Teig zu einer Kugel formen, mit Folie abdecken und zehn Minuten kalt rasten lassen.

Butterziegel bereiten

- Zutaten: 450 g Teebutter; ca. 50 g Mehl
- Für den Butterziegel die Butter in Scheiben schneiden, mit kaltem Mehl vermengen und zu einem daumendicken Ziegel formen.

Butterziegel einarbeiten und Teig bereiten

- Nach dem Rasten den Teig auf ein bemehltes Brett legen und mit einem Messer kreuzweise einschneiden. (Kleeblattschnitt)
- Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestauben und mit einem Nudelwalker den Teig wie abgebildet vier „Ohren“ ausrollen. Der Teig soll in der Mitte etwas dicker bleiben. Das überschüssige Mehl mit einem Mehlbesen abkehren.
- Den Butterziegel in die Mitte auf den Teig legen und die „Ohren“ wie abgebildet nacheinander über den Fettziegel klappen. Der Butterziegel muss ganz eingehüllt sein!
- Mit dem Nudelholz den Butterziegel nach allen vier Richtungen jeweils von der Mitte zum Rand auf ein ca. 20 cm x 30 cm großes Rechteck ausrollen.
- Achtung, der Butterziegel darf nicht durch den Germteig durchkommen. Vorsichtig arbeiten!
- Vor der Tour immer das Mehl abkehren!

Einfach Tourieren

- Den Blätterteig tourieren, d.h. der Blätterteig wird mehrmals auseinandergerollt und wieder übereinander geklappt.
- Beim einfachen Tourieren das linke Drittel des Teiges über das mittlere Teigdrittel klappen, abkehren und das rechte Drittel über nach links klappen.
- Mit dem Nudelholz wieder zu einem 20 cm x 30 cm großen Rechteck ausrollen.
- 1 Mal einfache Tour + 1 Mal doppelte Tour, rasten lassen, dann 1 Mal einfache Tour + 1 Mal doppelte Tour

Doppelt tourieren

- Beim doppelten Tourieren den Teig von der linken Seite $\frac{1}{4}$ einschlagen und über den Teig klappen.
- Den rechten Teil $\frac{3}{4}$ einschlagen und noch einmal den Teig in der Hälfte zusammenklappen.

Rasten lassen

- Dann den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und vor der Verarbeitung 15 bis 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Topfenfülle

- Zutaten: 250 g Topfen, 40 g Staubzucker, 30 g Butter, weich;
- 20 g Erdäpfelstärkemehl, 1 Ei, Etwas Salz, Vanillezucker, Zitronensaft
- Alle Zutaten mit dem Handmixer kurz verrühren.



Zubereitung Topfengolatschen

- Den Teig ca. 3 mm stark auf einem bemehlten Brett ausrollen und auf 12 x 12 cm große Stücke schneiden.
- Die Topfenfülle mit einem Löffel auf die Teigstücke geben.
- Die Teigränder mit Wasser besprühen, zusammenlegen, die Enden fest zusammendrücken, auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech aufsetzen und nochmals mit Wasser besprühen.
- Eventuell mit einem kleinen Teigstück in der Mitte belegen, damit die Enden nicht aufgehen.
- Bei 220 °C mit etwas Dampf ca. 15 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen mit Staubzucker bestreuen.