



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Mehl
- 250 g Topfen
- 1 Pkg. Weinsteinbackpulver
- 100 g Zucker
- 1 Stk. Ei
- 8 EL Öl
- 6 EL Milch
- Zitronenschalen,
unbehandelt
- Vanille
- Rosinen

Mein persönlicher Tipp

Die Fischerl mit Marmelade füllen. Dazu ein Teigfischerl mit etwas Marmelade bestreichen, Teigländer mit Ei bestreichen und das 2. Teigfischerl daraufsetzen. Die Ränder leicht andrücken. Wer's gerne saftig mag, kann die „Fischerl“ mit Vanillesauce oder Apfelmus servieren!:

Anna Peraus

Seminarbäuerin im Bezirk Linz

Quellen:

- Monika Lindbichler-Sohneg & Romana Schneider:
*Kursunterlage Fischköstlichkeiten-
F(r)isch auf den Tisch*

Süße Topfenfischerl

Zubereitung

... für ca. 12-14 Stück:

- Für den Teig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Den Teig 7-8 mm dick ausrollen. Mit der Schablone (siehe Skizze) den Körper ausschneiden.
- Mit einem runden Ausstecher (ca. 6 cm Durchmesser) einen Kreis ausstechen und halbieren.
- Den Körper auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, den Halbkreis einschneiden und als Flosse am Körper leicht andrücken.
- Für die Augen eine Zuckerperle oder eine kleine Rosine ganz fest in den Teig drücken.
- Die Topfenfischerl im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C 20-25 Minuten goldgelb backen.