

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

250 g Topfen
140 g Mehl
1 Stk. Ei
70 g zerlassene Butter
Salz

Mein persönlicher Tipp

Wer's herzhaft mag, kann dieses Grundrezept auch für pikante Knödel, Nudeln etc. verwenden und evtl. in Kräuterbrösel wälzen.:

Veronika Brudl

Seminarbäuerin im Bezirk Braunau

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Süße Leibspeisen aus Omas Küche*

Topfenteig

Grundrezept

Zubereitung

Aus allen Zutaten einen glatten Teig zubereiten. Mit Folie abdecken und im Kühlschrank ca. 1 Stunde rasten lassen. Dieser Teig eignet sich für Fruchtknödel, süße Topfennudel – gekocht oder auch gebacken.