

**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

## 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.

**Mein persönlicher Tipp**

Wer's herhaft 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*