



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 herhaft mag, kann dieses Grundrezept auch für pikante Knödel, Nudeln etc. verwenden und evtl. in Kräuterbrösel wälzen.



Veronika Brudl
Seminarbäuerin im Bezirk Braunau

Topfenteig

Grundrezept



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verfügung

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.



Bild 1

Quellen:



Landwirtschaftskammer

Oberösterreich: *Süße Leibspeisen aus Omas Küche*



lk Bäuerinnen Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsraum
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

