

#### 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

## 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.

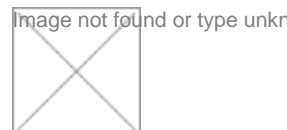


Bild 1

#### Quellen:



Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Süße Leibspeisen aus  
Omas Küche*