



Marmelade-Datscherl aus Topfenteig

ZUBEREITUNGSZEIT
GESAMT. 160 MIN
(INKL. RASTZEIT)

Was bei uns zuverlässig für viel gemeinsame Familienzeit, Genuss und gute Laune sorgt, sind diese unkomplizierten Marmelade-Datscherl aus Topfenteig.

IHR BRAUCHT:

250g Weizenmehl Type 480 glatt
250g Topfen
250g Butter
1 Dotter
eine Prise Salz

SO GEHT'S:

Alle Zutaten vermischen, gut durchkneten und im Kühlschrank 30 min rasten lassen. Teig nochmals kneten und weitere 30 min kühl rasten lassen. Diesen Arbeitsschritt 2x wiederholen. Den Teig nach der dritten Rast im Kühlschrank 2-3 mm dünn ausrollen. Kleine Quadrate ausschneiden. Mittig einen Klecks Marmelade platzieren, die Ecken nach innen einschlagen und so Datscherl formen. Mit einem verquirltem Ei einstreichen, bei 160 Grad Heißluft backen ... und guten Appetit!

UNSER TIPP:

Die Datscherl lassen sich auch problemlos einfrieren und jederzeit schnell zum Kaffee hernehmen: Einfach kurz aufbacken und fertig!