Steirische Poganze

Die Steirische Poganze ist eine traditionelle Spezialität der Südsteiermark. flaumiger Boden aus Germteig mit einem Belag aus Topfenfülle und frischem Estragon Kraut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

500 g	Mehl
0.5 Würfel	Germ
100 g	Butter
100 g	Zucker
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Bio-Zitrone (Abrieb davon)
	Zimt
	Estragon (frisch)

für den Topfenbelag

250 ml	Milch
100 g	Staubzucker
3 Stk.	Eidotter
1 Packung	Vanillezucker
1 Schuss	Zitronensaft
40 g	Butter
500 g	Magertopfen (grob, 20 % F.i.T)
40 g	Rosinen
3 Stk.	Eiklar

Zubereitung

1. Für die **Steirische Poganze** wird zuerst der Germteig zubereitet. Aus dem Mehl, lauwarmer Milch, Zucker warmer Butter, Ei, Salz und der Germ einen geschmeidigen mittelfesten Teig kneten und zirka eine halbe Stunde bei warmer Umgebung gehen lassen. Den fertigen Germteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auswalken.

2. Backofen auf 180 C° vorheizen. Für den Topfenbelag Eidotter, Zucker, Vanillezucker und Zironensaft vermischen, die Fülle schaumig rühren. Butter und Magertopfen hinzufügen und zu einem cremigen Poganzenbelag verarbeiten. Das Eiklar steif schlagen und unter die Masse heben, Rosinen untermengen.

3. Die Topfenmasse gleichmäßig auf dem Germteig verteilen mit Zimt und dem frisch geschnittenen Estragonkraut bestreuen. Durch den Estragon bekommt die Poganze den typischen einzigartigen Geschmack.

4. Im vorgeheizten Backofen zirka 35 - 40 Min. backen. Wir wünschen dir gutes Gelingen.

Tipp

Wer mag kann die Steirische Poganze auch ohne Zimt oder Rosinen zubereiten.