

Schnelle Topfen-Weckerl

Die schnellen Topfen-Weckerl sind ideal, wenn du frisches Gebäck selber backen möchtest. Die Weckerl passen perfekt zum Frühstück mit Marmelade, zur Jause oder als Snack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

250 g	Magertopfen
250 g	Weizenmehl (Type 550)
1 Stk.	Ei
1.5 TL	Backpulver
1 TL	Salz
1 Prise	Zucker

Zubereitung

1. Für die **schnellen Topfen-Weckerl** das Backrohr rechtzeitig auf 180 °C Umluft vorheizen. Verrühre in einer großen Schüssel den [Magertopfen](#) mit dem Ei, einer Prise Zucker und Salz mit einem Kochlöffel. Vermische das Weizenmehl in einer separaten Schüssel gründlich mit dem Backpulver. Gib die Mehlmischung auf einmal zur Topfenmasse und verknete alles mit den Knethaken des Handmixers oder der Küchenmaschine zu einem glatten, homogenen Teig. Der Teig darf noch leicht klebrig sein.
2. Forme ihn deshalb mit angefeuchteten Händen zu acht gleich großen Kugeln. Setze die Teigkugeln mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Backe die Topfen-Weckerl auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backrohr etwa 15 Minuten, bis sie leicht goldbraun sind. Lass sie vor dem Servieren kurz abkühlen.

Tipp

Die frischen Topfen-Weckerl schmecken mit Butter, Marmelade oder Honig genauso gut wie mit Käse und Aufstrichen. Du kannst sie auch als schnelle Beilage zu Suppen und Salaten servieren.