Teig-Topfen-Spiegeleier

Cremig-süßer Genuss für die Kaffeetafel: Rezept für feine Teig-Topfen-Spiegeleier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 50 min



Foto: Sonne79

Zutaten

Für den Teig

450 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
250 g	Topfen
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Ei
6 EL	Öl
6 EL	Milch
1 Prise	Salz

Für den Belag

2 Packungen	Vanillepuddingpulver
100 g	Staubzucker (oder lt. Packungsanweisung Pudding)
750 ml	Milch
1 Dose	Marillen

Zubereitung

1. Für die Teig-Topfen-Spiegeleier die Marillen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben und vermischen. Den Topfen in eine große Rührschüssel füllen. Ei, Zucker, Vanillezucker, Milch, Salz und Öl zufügen und gut durchrühren.

2. Das Mehlgemisch zügig mit dem Knethaken des Rührgeräts einarbeiten. Bei Bedarf so viel Mehl zufügen, dass der Teig geschmeidig und glatt wird und nicht mehr kleben bleibt. Ein Blech mit Backpapier belegen.

3. Den fertigen Teig in gleichmäßig große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und die Teigkugeln zu etwa 1 Zentimeter dicken, runden Fladen ausrollen. Den Teig mit bemehlten Händen von der Mitte aus jeweils nach außen schieben, sodass in der Mitte eine Mulde entsteht, in die eine Marillenhälfte hineinpasst. Die Fladen mit Abstand zueinander auf das Backblech geben, bei Bedarf ein zusätzliches Blech verwenden.

4. Den Herd auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze einschalten. Für die Creme Puddingpulver mit Milch und Staubzucker verrühren und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend jeweils einen Esslöffel der Creme in die Mulden der Teigfladen füllen und darauf eine halbe Marille mit der gewölbten Seite nach oben platzieren und nur ganz leicht andrücken. Zirka 15 bis 18 Minuten lang backen lassen.

Tipp

Die Teig-Topfen-Spiegeleier vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.