

Topfen-Ölteig-Grundrezept

Der Topfen-Ölteig ist eine tolle Alternative zum Germteig. Das Rezept gelingt selbst Back-Anfänger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

150 g	Topfen
6 EL	neutrales Pflanzenöl
1 Stk.	Ei
75 g	Zucker
1 Prise	Salz
0.5 Packungen	Backpulver
300 g	Mehl (glatt)
	Aroma (Zitrone, Vanille o.ä.)

Zubereitung

1. Der **Topfen-Ölteig** ist ein variabler Teig der selbst Back-Anfänger gelingt. Auch für Personen die keinen Germteig mögen oder vertagen ist der leichte Topfen-Ölteig eine hervorragende Alternative.
2. Den Topfen mit Öl, Ei, Zucker und Salz vermengen und zu einer homogenen Masse verarbeiten.
3. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, die Hälfte zur Masse sieben und untermengen. Den Rest hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Ist der Teig zu trocken, 1-2 Esslöffel Milch zugeben. Der Teig sollte nicht mehr an den Händen kleben.
4. Nach Geschmack und Vorlieben, Aromen wie Vanille, Zitrone oder ähnliches untermischen.

Tipp

Der Topfen-Ölteig ist vielseitig anwendbar, zum Beispiel für Strudel, Nuss-Gebäcke, Blechkuchen aber auch für Zwiebelkuchen oder ähnliches.