

Topfen-Schmetterlingskekse

Wenn ein Schmetterling vom Backblech direkt in den Mund flattert, handelt es sich bestimmt um dieses leckere Rezept für Topfen-Schmetterlingskekse!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Foto: Sonne79

Zutaten

250 g	Topfen
6 EL	Zucker
1 Stk.	Ei
1 TL	Salz
70 g	Margarine
Nach Belieben	Mehl (Menge für einen festen, gleichmäßigen Teig)
1 Packung	Vanillezucker
0.5 Packungen	Backpulver
4 EL	Kakao

Zubereitung

1. Für die Topfen-Schmetterlingskekse das Mehl versieben. Den Topfen in eine Schüssel füllen. Ei, Zucker, Margarine, Salz, Vanillezucker und Backpulver zufügen. Mit dem Rührgerät einige Minuten lang aufschlagen.
2. Nach und nach etwas Mehl einarbeiten, sodass ein flüssiger Teig entsteht. Vom Teig die Hälfte abnehmen und in eine weitere Backschüssel umfüllen. In eine Schüssel das Kakaopulver einrühren, sodass ein dunkler Teig entsteht.
3. Beide Teige mit den Händen verkneten. Dabei weiter Mehl zugeben, bis die Teige fest und gleichmäßig sind. Zu Kugeln formen, jeweils in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

4. Den hellen Teig halbieren und beide Hälften auf einer bemehlten Arbeitsfläche länglich ausrollen. Mit dem dunklen Teig ebenso verfahren, diese Hälften aber etwas dicker und dafür nicht ganz so groß ausrollen. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.
5. Eine helle Teigportion auslegen, darüber eine dunkle Portion platzieren. Beide zusammen seitlich einrollen. Dann mit den beiden anderen Hälften genau gleich verfahren. Die beiden Rollen direkt nebeneinander legen, sodass sie sich berühren. Kleine Stücke von etwa 1 bis 1,5 Zentimeter Stärke abschneiden.
6. Die Stücke jeweils nach oben drehen und seitlich in der Mitte leicht eindrücken, so entsteht die Schmetterlingsform. Die Schmetterlinge für rund 20 Minuten in den Ofen schieben.

Tipp

Die Topfen-Schmetterlingskekse kann man auch aus einem normalen Mürbteig zubereiten.