

# Topfenfülle

Viele Süßspeisen bekommen erst durch eine gute Topfenfülle eine erfrischende Note. Dieses Rezept eigne sich zum Füllen für viele Mehlspeisen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

80 g	<a href="#">Butter</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Stk.	Eidotter
150 g	Staubzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
30 g	Maisstärke (Maizena)
750 g	<a href="#">Magertopfen</a> (grob, 20 % F.i.T)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
Zitronenschalen - Abrieb	

## Zubereitung

1. Für die **Topfenfülle** die Butter mit Ei, Eidotter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach Staubzucker, Vanillezucker, Salz und abgeriebene Zitronenschale unterrühren. Mit Topfen vermengen und Maisstärke untermischen.

## Tipp

Nach Belieben Rosinen in die Topfenfülle untermischen. Sie eignet sich hervorragend als Füllung für Plundergebäck (Topfengolatschen) aber auch in einem Blätterteigstrudel.