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	Butter
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eidotter
150 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
30 g	Maisstärke (Maizena)
750 g	Magertopfen (grob, 20 % F.i.T)
1 Prise	Salz
	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.