Topfengolatschen mit Heidelbeeren

Das Rezept für die Topfengolatschen mit Heidelbeeren ist einen wunderbare Köstlichkeit. Das süße Kleingebäck schmeckt zum Frühstück oder zum Nachmittagskaffee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 Packung	Blätterteig (Rolle)
60 g	Heidelbeeren
250 g	Topfen
30 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 EL	Zitronensaft
1 Stk.	Eigelb
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für die **Topfengolatschen mit Heidelbeeren** ein Backblech mit Backpapier auslegen und zeitig den Ofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann den Topfen, mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker, dem Salz, dem Zitronensaft und dem Eigelb verrühren.

3. Anschließend die gewaschenen und abgetropften Heidelbeeren unterheben.

4. Nun den Blätterteig ausbreiten und 6 Quadrate (ca. 12x12 cm) ausschneiden. Den restlichen

Blätterteig aufbewahren.

5. Danach die Quadrate auf das Backblech legen und einen großen Klecks Creme darauf geben.

6. Jetzt die Ecken von dem Quadrat zur Mitte falten, sodass die Spitzen leicht überlappen.

7. Dann aus dem restlichen Blätterteig nach Belieben Kreise oder Quadrate ausschneiden.

8. Diese nun zum Verschließen mittig auf die Taschen legen (eventuell dann mit etwas verschlagenem Ei fixieren).

9. Danach das Ei verschlagen und die Taschen damit komplett einstreichen.

10. Zum Schluss die Mitte mit einem Holzstäbchen fixieren. Die Taschen jetzt vorerst 10 Minuten bei 200 °C backen, dann die Hitze auf ca. 170 °C reduzieren und weitere ca. 10-15 Minuten fertig backen.

Tipp

Die Topfengolatschen schmecken natürlich auch mit anderen Früchten. Wer möchte, kann das Kleingebäck vor dem Servieren zusätzlich mit etwas Staubzucker bestäuben.