

# Topfengolatschen



## Zutaten:

- ✓ 2 Packung fertiger Blätterteig
- ✓ 250 g Topfen (20 %)
- ✓ 20 g Butter
- ✓ 80 g Staubzucker
- ✓ 1 Eidotter
- ✓ 1 Ei (zum Bestreichen)
- ✓ 1 Packung Vanillezucker

## Zubereitung:

1. Blätterteig ca. 10 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen und Backrohr auf ca. 220 °C vorheizen.
2. Topfen, Staubzucker, Eidotter und Butter in einer Schüssel gut verrühren.
3. Blätterteig mit dem Backpapier entrollen und in 12 x 12 cm große Quadrate schneiden. Teigländer mit verquirltem Ei bestreichen,
4. Topfenfülle mittig portionieren und Teigecken gegengleich zusammenlegen, mit Ei bestreichen.
5. Die Golatschen auf das mit dem mitgerollten Backpapier ausgelegte Backblech setzen und ca. 15 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen.