Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Herzhafter Topfenteig

Rezept von: Sonnenhuab
Sabrina & Stefan Radacher
Niederuntersberg 10a
5621 St. Veit im Pongau

Zutaten:

Herzhafter Topfenteig
mit Brie-Preiselbeer-Rosmarin-Füllung
Zutaten Topfenteig:

- 700 g Weizenmehl
- 500 g Topfen
- 250 g Butter, kalt
- 2 TL Backpulver
- 1 gehäuften TL Salz

Zum Einstreichen:

- 1 Ei
- 2 EL Milch
- Verquirlen

Zutaten pikante Füllung:

- 200 g Brie
- 160 g Preiselbeeren, abgetropft
- Rosmarin
- 150 g geriebener Käse

Herzhafter Topfenteig
mit weißer Schokolade-Pistazien-Orangen-Füllung
Zutaten Topfenteig:

• 700 g Weizenmehl

• 500 g Topfen
• 250 g Butter, kalt
• 2 TL Backpulver
• 1 gehäuften TL Salz

Zum Einstreichen:
• 1 Ei
• 2 EL Milch
• Verquirlen

Zutaten süße Füllung:
• 240 g weiße Schokolade
• 130 g Pistaziencreme
• 60 g gemahlene Pistazien
• Abrieb einer ganzen Orange
• 1 kleine Prise Salz

Zubereitung:

Zubereitung Herzhafter Topfenteig
mit Brie-Preiselbeer-Rosmarin-Füllung:

Den Brie in 32 gleich (ca. 6 g) große Würfel schneiden. Die Topfenkugerl je mit einem Würfel Brie, einem kleinen TL Preiselbeere und einer Prise Rosmarin füllen und gut verschließen.
Topfenteig:
Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermischen.
Die kalte Butter mit einem Reibeisen in die Mehlmischung reiben. (Abbröseln)
Mit den Händen den Teig locker vermischen.
Topfen hinzufügen und alles rasch mit einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten.
Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 20 Minuten ruhen lassen.
Den Teig in 32 gleich große Teile (je ca. 45 g) teilen und zu Kugeln formen.
Jede Kugel flach drücken, mit gewünschter Fülle füllen und anschließend sorgfältig verschließen.
Die gefüllten Teigkugeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in der gewünschten Form (z. B. als Christbaum, Herz usw.) anordnen.
Vor dem Backen noch jede Kugel mit einem Ei-Milch-Gemisch einstreichen, mit geriebenem Käse bestreuen und bei 170 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen.
Zum Schluss mit frischem Rosmarin dekorieren und warm genießen.

Zubereitung Herzhafter Topfenteig
mit weißer Schokolade-Pistazien-Orangen-Füllung:

Süße Füllung:

Weiße Schokolade in Stücke brechen und vorsichtig über dem Wasserbad schmelzen. Anschließend die Pistaziencreme und die fein gemahlenen Pistazien unterrühren. Orangenabrieb und eine Prise Salz hinzugeben und alles gut vermengen. Die Masse etwas abkühlen lassen. Sobald sie formbar ist, 32 kleine Kugeln daraus formen und bis zur Weiterverarbeitung kalt stellen.

Topfenteig:

Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Die kalte Butter mit einem Reibeisen in die Mehlmischung reiben. (Abbröseln) Mit den Händen den Teig locker vermischen. Topfen hinzufügen und alles rasch mit einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 20 Minuten ruhen lassen. Den Teig in 32 gleich große Teile (je ca. 45 g) teilen und zu Kugeln formen. Jede Kugel flach drücken, mit einer Pistazienkugel füllen und anschließend sorgfältig verschließen.

Die gefüllten Teigkugeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in der gewünschten Form (z. B. als Stern) anordnen. Vor dem Backen noch jede Kugel mit einem Ei-Milch-Gemisch einstreichen, mit gehackten Pistazien bestreuen und bei 170 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Zum Schluss mit frischem Orangenabrieb dekorieren und genießen.