

## **Osterschrauben (von Seminarbäuerin Elisabeth Lust-Sauberer)**

### Zutaten:

300g Mehl glatt, 220 g kalte Butter, Salz, 250 g Topfen (20%), ein Packerl Backpulver.

Fülle: 200 g geriebene Nüsse, 140 g Zucker, 1 p Vanillezucker, 1 EL Rum, 2 EL Kaffee – alle Zutaten miteinander vermischen.

Für den Teig Butter, Salz, Mehl und Backpulver vermischen. Danach den Topfen dazu geben und zu einem Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Stunde rasten lassen. Oder man tourniert den Teig, d.h. Teig länglich ausrollen – ein Drittel einschlagen und die andere Seite darüber – wieder ausrollen und wieder einschlagen.

Den Teig zu einem Rechteck (ca. 1/2 cm dick) ausrollen und die Hälfte des Teiges mit der Fülle bestreichen – die 2. Hälfte darüber klappen und mit dem Nudelholz darüber rollen.

Zirka 2-3 cm dicke Streifen schneiden und schraubenartig eindrehen. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180 Grad Ober-Unterhitze backen.

**Tipp: Der Teig eignet sich auch für pikante Füllen, Strudeln oder als Quiche-Boden.**