

# TOPFEN-BUTTERTEIG GOLATSCHEN



**STÜCK**

12 Golatschen



**SCHWIERIGKEITSGRAD**

2 / 3

## ZUTATEN

### TEIG

250 g Weizenmehl W 480  
 250 g Topfen, passiert  
 20% Fett  
 250 g kalte Butter  
 Salz

Mehl für die Arbeitsfläche  
 Ei zum Bestreichen

### Hard Facts Hauptteig



**Backtemperatur** 180°C



**Backdauer** 20 Min

## 1. TEIGZUBEREITUNG

Mehl und Topfen in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, Salz zufügen und locker vermischen. Butter in ca. 5x5 cm große Stücke schneiden und stückweise zugeben. Auf langsamer Stufe vermengen, die Butterstücke bleiben sichtbar. Dann den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem homogenen Teig formen. Schnell arbeiten, damit der Teig nicht warm wird und zu kleben beginnt. Eine Rolle formen und mit dem Rollholz auf der bemehlten Fläche ca. 1cm dick zu einem Rechteck ausrollen.

Nun kann mit dem Tourieren begonnen werden. Die erste Tour ist eine einfache, dann den Teig um 90 Grad wenden, nochmals ausrollen und eine doppelte Tour machen. Nun wird der Teig in eine Folie eingeschlagen und rastet 12 Stunden im Kühlschrank.

## 2. TEIGAUFBARBEITUNG

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, ideal ist eine gekühlte Steinplatte, und nochmals eine doppelte Tour machen. Dann wieder drei Stunden in Folie einschlagen und im Kühlschrank rasten lassen. Danach auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat, ca. 3 mm dick, ausrollen und in 12 gleiche Stücke teilen. Die Ränder der Teigstücke mit Wasser abstreichen, in die Mitte jedes Quadrats zwei Löffel Topfenfülle setzen und immer die diagonal gegenüberliegenden Enden zusammennehmen und alle vier Seiten zur Golatsche fest zusammendrücken.

Die Golatschen auf ein Backblech, das mit Backpapier ausgelegt wurde, setzen. Mit verquirltem Ei bestreichen.

## 3. BACKEN

In das auf 180°C Umluft vorgeheizte Backrohr schieben und ca. 20 Minuten goldbraun backen. Nach dem Erkalten mit Staubzucker bestreuen.

**DAS REZEPT ZUR TOPFENFÜLLE FINDEST DU AUF UNSEREM YOUTUBE KANAL.**