Topfentascherln von Christian Ofner

Rezept nachgebacken von Alexandra Müller-Ihrig (sinneichleben – Ernährungsberatung)

Zutaten:
500 g Weizenmehl 480 (ich habe 405 genommen)
7 g Salz
75 g Feinkristallzucker
90 g Butter
2 Eidotter
1 Würfel frische Hefe oder 3 Pkch Trockenhefe (ich habe frische genommen)
Abrieb einer halben Zitrone und Abrieb einer halben Orange
210 g Milch (ich habe 1,5% genommen und kurz in die Micro getan)
1 Ei zum Bestreichen
1 Schuss Milch zum Bestreichen

Füllung:
45 g Butter (handwarm) – bei diesen Aussentemperaturen kein Problem „smile“-Emoticon
1 Eidotter

90 g Puderzucker
8 g Vanillezucker
Abrieb einer halben Zitrone
430 g Quark 20% (ich hatte nur 40%igen)
45 g Maisstärke

Zubereitung:
Alle Zutate genau einwiegen und mit dem Knethaken zu einem Teig kneten
20 Minuten zugedeckt bei 38° in der CC oder warmen Ort ruhen lassen. Teig geht nicht so extrem auf.
Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je 80 g abwiegen.
Teigstücke rund schleifen/formen und nochmals 15-20 Min zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
In der Zwischenzeit habe ich die Füllung hergestellt

Alle Zutaten – (außer Quark und Stärke) mit dem Ballonschneebesen schaumig rühren
Zum Schluss Maisstärke und Quark unterrühren.

Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken und mit einem Rundhholz zu quadratischen Teigstücken ausrollen. Ca. 10×10 cm.

Einen Klecks Füllung in die Mitte geben und etwas verstreichen.
Nun die Enden wie ein Brief zusammen schlagen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Taschen leicht mit Wasser besprühen und nochmals 20-30 Min gehen lassen – was ich nicht gemacht habe
Ei mit etwas Milch verquirlen und die Topfentascherln nach dem Ruhen bestreichen.
Backofen auf 165° Heißluft vorheizen und auf mittlerer Schiene ohme Dampf backen ca 20 Min. Kommt auf die Große eurer Tascherln an. Also ab und zu nachschauen
Lasst sie euch schmecken