

Apfelgolatschen aus Topfen-Butter-Teig

Teig:

250 g Mehl

1 Prise Salz

250 g Magertopfen

200 g Butter

Füllung:

2 Äpfel entkernt und klein
geschnitten

½ Zitronen (Saft)

Etwas Zimt

Einige Löffel brauner Zucker



1 Ei zum Bestreichen

Einige Löffel Stutzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten, etwas rasten lassen. Dann ausrollen und Quadrate schneiden, in der Mitte ein Stück Apfel drauflegen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Zimtzucker bestreuen, die Ecken zusammenschlagen (siehe Foto).

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit verquirltem Ei bestreichen und bei 160° Heißluft goldbraun backen.

Nach dem Auskühlen mit Stutzucker bestreuen.