

Topfen Vanille Taschen

Teig:

- 500 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1/2 Würfel Germ
- 1/2 TL Salz
- 70 g Öl
- 200 g Milch
- 100 g Naturjoghurt
- 5 EL Zucker

Fülle:

- 250 g Topfen
- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 50 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig zu einem weichen Teig verkneten und etwa 15 Minuten rasten lassen.

Alle Zutaten für die Fülle verrühren.

Teig zu einem Rechteck ausrollen und mit der Fülle komplett bestreichen. Danach der Länge nach 4-5 Mal einklappen. In ca. 10 Teile schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Bei O/U-Hitze 180° Grad, ca. 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen!