Blätterteig

Gelingsicherer "Ruck-zuck" Blätterteig!

250 g Weizenmehl (700 glatt)
250 g Topfen/Quark
250 g Butter (warm)
1 Prise Salz

Alles verkneten und danach für ca. 1/2 std. in den Kühlschrank!

Beliebig füllen :-)

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit einem verquirltem Ei bestreichen.

Heißluft, 180° C, etwa 1/2 Std. backen