

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 12 Stück

.....

Verfasst von: Heidi Huber

.....

Zutaten

Leichter Germteig

.....

500 G Mehl

.....

50 G Butter

.....

50 G Zucker

.....

2 Eier

.....

0,5
WÜRFEL frischen Germ

.....

1 TL Salz

200 ML Milch

Vanillezucker, Zitronenzesten

EVENTUELL etwas Rum

Fülle

250 G Topfen

50 G Zucker

1 Ei

1 PKG Vanillezucker

1 Zitrone

0,5 PKG Vanillepuddingpulver

ETWAS Rum

Zubereitung

1. Trockene Zutaten zusammenrühren, die warme Milch dazugeben.
 2. Teig kneten, bis er ganz fein ist.
 3. Ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
 4. Teig auf ein bemehltes Brett geben und in zwölf Stücke teilen.
 5. Jeweils die Stücke rechteckig ausrollen.
 6. Fülle in die Mitte geben, wie eine Stange einschlagen und mit der Naht nach unten auf das Blech legen.
 7. Mit Ei bestreichen, dreimal einschneiden und mit Hagelzucker bestreuen.
 8. Bei 180 °C ca. 18 Minuten backen.
1. Alle Zutaten für die Fülle zusammenrühren.