

# REZEPT Topfenteig Kipferl

## Zutaten für ca. 12 Kipferl

250g Mehl  
250g zimmerwarme Butter  
250g Topfen  
1 Dotter zum Bestreichen

Marmelade zum Füllen

## Und so geht's:

1. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit einem Knethaken schön durchkneten, sodass ein schöner geschmeidiger Teig entsteht.
3. Wer es eilig hat, kann den Teig gleich verwenden, für die Geduldigeren empfehle ich den Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten zu lassen, da sich dieser dann leichter verarbeiten lässt.
4. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen bzw. die Länge und Breite mit einem Messer schneiden. Den Teig in Quadrate teilen.
5. Einen halben Teelöffel Marmelade in die Mitte setzen.
6. Das Teigquadrat halbieren, sodass ein Dreieck entsteht und zu einem Kipferl formen (oder als Tascherl lassen).
7. Dann mit dem verquirlten Dotter bestreichen und etwa 20 Minuten backen.
8. Kurz abkühlen lassen, dann mit Staubzucker bestreuen.

**FERTIG!**

Da in dem Teig weder Zucker noch Salz verwendet wird, kann man auch pikante Kipferl daraus machen. Zum Beispiel mit Schinken und Käse, oder Schafskäse und Oliven?

