

TV1 Köchin Elfriede Schachinger präsentiert:

Topfen-Kirsch-Tascherl

Zutaten für Germteig:

700 g Mehl, 1 Würfel Germ, 1 Ei, 100 g Zucker, 100 g weiche Butter, 1 Prise Salz, 1 EL Rum, etwas geriebene Zitronenschale, ca. 300 ml lauwarme Milch

Zutaten Fülle 1:

1 Glas Weichselkompott, ca. 35 g Fruchtquell (von Lumara)
oder 1 Pkg. Vanillepuddingpulver

Zutaten Fülle 2:

250 g Topfen, 1 Dotter, 2-3 EL Sauerrahm, 3 EL Vanillepuddingpulver oder Maizena, Zucker nach Geschmack, ½ Pkg. angerührte fertige Mohnfülle

Zubereitung:

Germteig herstellen und zugedeckt gehen lassen. Den Teig halbieren und zwei Teigplatten in der Größe vom Schnittenteiler zwischen 2 Backfolien ausrollen. Die Weichseln abtropfen lassen, den Saft mit Fruchtquell gut verrühren, die Weichseln untermischen. **Oder:** Den Kirschsaft mit dem Puddingpulver aufkochen und die Weichseln untermischen – überkühlen lassen. Topfen mit Sauerrahm, Dotter, Zucker und Puddingpulver vermischen, die fertige Mohnfülle unter die Topfmasse rühren. Die 1. Teigplatte mit dem Gitterschneider 2-mal der Länge nach darüber rollen, das Gitter etwas auseinanderziehen und dann auf den Schnittenteiler (24 Teile) legen. Die Kirschenfülle gleichmäßig in die Fächer auf den Teig verteilen. Die Topfen-Mohnfülle in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und über die Kirschenfülle spritzen. Die 2. Teigplatte darüberlegen, mit dem Wellholz von außen nach innen rollen (die Backfolie muss auf der letzten Teigplatte bleiben). Überstehenden Teig entfernen. Das Backgitter oder Backblech auf die Folie legen und mit Hilfe eines Tortenretters umdrehen. Den Schnittenteiler abnehmen und die Tascherl mit versprudelten Ei bestreichen. Bei 180°C ca. 30-40 Min. backen.

Aus dem restlichen Teig kann noch ein Strudel oder Zopf zubereitet werden. Diese Tascherl können auch mit fertigem Blätter- oder Plunderteig gemacht werden!

Gutes Gelingen!

