

Topfenpaunzen, nach der MayrOma

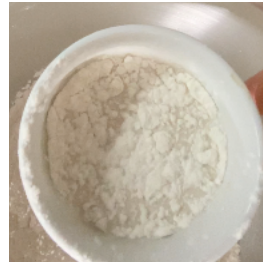
www.fitdurchsleben.com

a bisserl abgewandelt - Oma ... verzeih☺

Zutaten (5 Pers.) für den(die)

Teig:

50 ml Milch
15 g Germ
1 TL Zucker
etwas glattes Mehl zum Stauben



1*



2*

400 g Mehl, glatt
200 g Topfen
1 ST Ei (besser 2 Dotter)
150 ml Milch, lauwarm

Sauerrahmsauce:

250 ml Sauerrahm
30 ml Milch
30 g Vanillezucker

50 ml Milch
1 ST Eidotter
1 TL gehäuftes Vanillepuddingpulver

Herstellung:

1. Lauwarme Milch mit Germ gut verrühren.
2. Zucker hineinrühren & mit Mehl stauben (nicht umrühren). 1*
3. An einen warmen Ort gehen lassen. 2*
4. Mit den restlichen Zutaten zu einen kompakten Teig abarbeiten (10 Minuten).
5. Zirka 25 Minuten an einen warmen Ort abgedeckt gehen lassen.
6. 2 cm dicke Rollen formen und 3/4 cm dicke Scheiben herunter schneiden.
7. Zu kleine Kugeln formen – und auf einem bestaubten Backblech zugedeckt nochmals ca. 10 Minuten gehen (aufgehen) lassen.
8. In heißem Fett heraus backen.
9. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Sauerrahmsauce:

1. Sauerrahm mit der Milch verrühren & mit dem Vanillezucker in einem größeren Topf aufkochen lassen – vom Herd ziehen...
2. Milch mit Eidotter & Cremepulver gut vermengen – einrühren und kurz aufkochen lassen – vom Herd ziehen.

Vollendung:

Kurz vor dem Anrichten die Topfenpaunzn in die heiße „Kanarimilch“ geben - umrühren, kurz ziehen lassen und anrichten.

