



Topfenblätterteigtaschen mit Feta und Spinat

ZUTATEN

Topfenblätterteig:

- 200 g Topfen
- 200 g Butter
- 200 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Prise Salz

Fülle:

- 1 Stk. Feta
- 100 g Frischkäse
- 250 g Blattspinat
- Salz, Pfeffer, Knoblauch

- 1 Ei zum Bestreichen
- Sesam zum Bestreuen



© Langwieder

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten rasch und gut verkneten und zu einer glatten Kugel formen. Abgedeckt im Kühlschrank für 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Fülle vorbereiten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und je nach Belieben Kreise ausstechen oder Quadrate schneiden...

Je nach Größe und Form der Teigblätter, die Fülle auf eine Hälfte geben und die andere Hälfte des Teiges darüberlegen und gut zusammendrücken. Mit Ei bestreichen und Sesam bestreuen. Bei 180°C Heißluft ca. 20 min backen.

Fülle:

Spinat blanchieren – kalt abschrecken – ausdrücken. Feta in kleine Würfel schneiden. Spinat, Frischkäse und Feta vermengen und gut würzen.