

## Topfengolatschen

Mantler Glutenfreies-Lactosefreies Mehl



### Zutaten

500 g	MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl
100 g	Öl
120 g	Zucker
125 g	Sojamilch oder Milch
40 g	Hefe
2	Eier
	etwas Salz

### Topfenfülle:

250 g	Topfen
50 g	Butter
80 g	Zucker
50 g	Rosinen
1	Dotter

### Zubereitung

Einen lockeren Germteig abschlagen, etwas rasten lassen. Danach den Teig ca. ½ cm dick ausrollen und in Vierecke schneiden. Alle Zutaten der Topfenfülle vermischen und auf den Vierecken verteilen. Die Ecken einschlagen und fest zusammendrücken. Golatschen noch kurz aufgehen lassen, mit Ei bestreichen und bei mittlerer Hitze im vorgeheizten Rohr backen.

**Backzeit:** ca. 20 Minuten  
im vorgeheizten  
Rohr

**Backtemperatur:** 180 °C