



## Topfenkrapfen

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger  
aus Schlatt

### Zutaten:

350 g Mehl glatt, 1 Pck. Backpulver, 80 g Staubzucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Zimt, 250 g Topfen, 1 Ei, 8 EL Öl, 8 EL Milch, 1 Ei zum Bestreichen

### Füllung:

Ca. 200 g Powidl oder Zwetschkenmarmelade, 2 EL Rum, 50 g Mohn mit etwas Milch anrühren, etwas Zimt dazu, Ei zum Bestreichen, Zimtzucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten mit dem Knethaken einen glatten Teig kneten, zugedeckt ca. 30 Min. rasten lassen.

Teig ca. 4 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise (ca. 9 cm. Ø) ausstechen. Den Teigrand mit versprudelttem Ei bestreichen.

### Füllung:

Mohn mit etwas Milch anrühren, dann mit dem Powidl und dem Rum zusammenmischen.

Jeweils einen EL Füllung in die Mitte der Teigscheiben geben.

Die Teigländer in die Mitte zusammenfassen, gut zusammendrücken und die Teigstücke zu Kugeln formen.

**Wichtig:** Darauf achten, dass die Kugeln gut verschlossen sind.

Kugeln auf vorbereitete Backbleche legen, mit versprudelttem Ei bestreichen und bei 180°C ca. 16 Minuten backen.

Topfenkrapfen aus dem Rohr nehmen, noch heiß mit Zimtzucker bestreuen und auskühlen lassen.

**Tiefkühltyp:** Gebackene Topfenkrapfen sind gut zum Tiefkühlen geeignet. Bei Zimmertemperatur auftauen lassen und im vorgeheizten Rohr bei 160°C etwa 8 Min. aufbacken. Mit Zimtzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünschen:



### Einkaufsadressen:

#### Hier gibt's Milchprodukte, Käse Kuh\*, Schaf\*\*, Ziege\*\*\*:

Familie Grabner*	Laiter 4	4894 Oberhofen	06213/ 8380
Familie Innerlohninger*	Radau 11	4882 Oberwang	06233/ 8308
Familie Mayr*	Reichholz 20	4852 Weyregg	07664/ 3122
Familie Obermaier*	Freundling 8	4904 Atzbach	0676/7244774
Familie Preuner*	Halt 2	4873 Frankenburg	07683/ 8663
Familie Rosner***	Katterlohen 4	4880 Berg	07667/ 80 49
Familie Spitzer*, **, ***	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/ 8376
Familie Strobl*	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/ 4223
Familie Wiener*	Hötzing 2	4870 Vöcklamarkt	07682/ 6596

#### Hier gibt's Eier

Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Niedermayr	Hainbach 5	4861 Aurach am Hongar	07662/8987
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/ 8020
Familie Reither	Schacha 1	4844 Regau	0676/ 5641750

#### Hier gibt's Getreide und Getreideprodukte

Familie Schablinger	Iming 4	4692 Niederthalheim	(07673)7446
Familie Grabner	Pössing 13	4880 Berg im Attergau	07667/21803
Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Obermaier	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/7488

Homepage der Direktvermarkter: [www.gutesvombauernhof.at](http://www.gutesvombauernhof.at), [www.genussland.at](http://www.genussland.at)

Kostenlose Rezeptheft und Lebensmittelinfo: [www.ama-marketing.at](http://www.ama-marketing.at)

#### Unsere Bauernmärkte im Bezirk:

Bauernmarkt <b>MONDSEE</b>	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 -12:00 Uhr
Bauernmarkt <b>REGAU</b>	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt <b>SCHWANENSTADT</b>	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

Gutes Gelingen wünschen:

