

Topfen-Ananas Golatschen alla Gramue

Thema:	„Sonntag Nachmittag“ – oder wann auch immer 😊
Saison:	„Saisonlos“
Besonderheit:	Ananas geben den Golatschen noch eine fruchtige Note
Zu Beachten:	der Blätterteig kann auch gekauft sein

Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 6 Golatschen)

1	Blätterteig
250g	Topfen
3 Scheiben	Ananas
2	Eier
1 Pkg.	Vanillezucker
2 EL	Vanillepudding
1 EL	Rosinen
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zitrone (Bio)
n.B.	Staubzucker



Zubereitung

Von einem Ei den Dotter trennen und in eine Schüssel geben. Das Eiklar mit dem zweiten Ei in einer kleinen Schale verquirlen und zur Seite stellen (zum nachträglichen Bestreichen der Golatschen).

Den Topfen mit Staubzucker (je nach gewünschter Süße), Vanillezucker, der Prise Salz, Puddingpulver und abgeriebene Zitronenschale zum Dotter dazugeben und gut verrühren. Die Rosinen und die klein geschnittenen Ananasstücke ebenso unterheben.

Den Blätterteig ausrollen in sechs gleiche quadratische Stücke schneiden (ein dünner Streifen sollte übrig bleiben). In die Mitte die Topfenfülle setzen und die Ecken einschlagen. Aus den Teigresten kleine Quadrate schneiden und als Abschluss in die Mitte setzen. Mit dem Ei-Dotter-Gemisch bestreichen und im vorgeheizten Backrohr (ca. 180°C Umluft) etwa 20 Minuten backen.

Die fertigen Golatschen mit Staubzucker bestreuen und ofenfrisch servieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

