

Zutaten für 18-20 Stück, je nach Größe:

125 g weiche Butter
70 g Puderzucker und 1 Msp. Vanillepulver
(oder Vanillezucker)
1 Ei Gr. M
60 g Sauerrahm/Saure Sahne
300 g Mehl (in AT W480, glatt – in D 405er Mehl)
½ TL Backpulver
Prise Salz



Füllung:

250 g Topfen/Quark mit 20 % Fettgehalt
60 g Puderzucker und 1 Msp. Vanillepulver
(oder Vanillezucker)
1 TL Orangenabrieb (optional)
50 g Sauerrahm
1 Eigelb
30 g Mehl

Zum Bestreichen:

1 Eigelb + 2 EL Sahne

Zubereitung:

- 1) Mixt die weiche Butter zusammen mit dem Puderzucker und Vanillepulver cremig.
- 2) Fügt das Ei hinzu und mixt weiter, bis sich alles vermengt hat.
- 3) Rührt den Sauerrahm ein. Vermischt die trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Salz).
- 4) Das Mehl knetet ihr in 2-3 Touren unter, statt auf einmal. So bekommt ihr am Ende einen kompakten Teig, der nicht am Schüsselrand klebt.
- 5) Wickelt ihn in Frischhaltefolie ein und stellt ihn für 30-45 min kühl.
- 6) Füllung: vermixt alle Zutaten einfach der Reihe nach miteinander. Füllt die Creme am besten in einen Spritzbeutel, da sie so leichter portionierbar ist.
- 7) Erwärmt den gekühlten Teig ein wenig mit den Händen und rollt ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2-3 mm dick aus.
- 8) Stecht Kreise (Durchmesser 8,5 cm) aus. Die Teigreste verknetet ihr, rollt und stecht wiederum aus.
- 9) Auf die Hälfte eines jeden Kreises spritzt ihr ein wenig von der Füllung und verschließt diese mit der anderen Hälfte (klappt sie einfach um). Es entstehen offene Taschen.
- 10) Vermischt Eigelb und Sahne und bestreicht damit die Taschen. Backt sie im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad O/U Hitze ca. 25 min.
- 11) Lasst sie vollständig auskühlen und bestreut sie mit Puderzucker.

Sastojci za 18-20 komada, ovisno o veličini:

125 g maslaca na sobnoj temp.
70 g šećera u prahu i na vrh noža vanilije u prahu
(ili vanilin šećer)
1 jaje vel. M.
60 g kiselog vrhnja
300 g brašna (u AT W480, glatko - u D tip 405)
½ kašičice praška za pecivo
prstohvat soli



Fil:

250 g posnog sira/kvarka sa 20% masti
60 g šećera u prahu i na vrh noža vanilije u prahu
(ili vanilin šećer)
1 kašičica korice od narandže (opcionarno)
50 g kiselog vrhnja
1 žumanjak
30 g brašna

Za premazivanje:

1 žumanjak + 2 kašike slatkog vrhnja

Priprema:

- 1) Omekšali maslac kremasto umutite sa šećerom i vanilijom u prahu.
- 2) Dodajte jaje i nastavite miksanjem, dok se sve ne sjedini.
- 3) Umiješajte i kiselo vrhnje a u drugoj posudi sjedinite suhe sastojke (brašno, prašak za pecivo i so).
- 4) Brašno umijesite u 2-3 ture, umjesto odjednom. Na kraju ćete dobiti kompaktno tijesto koje se ne lijepi za posudu.
- 5) Zamotajte ga u prozirnu foliju i ostavite u frižideru na jedno 30-45 minuta.
- 6) Punjenje: jednostavno sve sastojke skupa smiksajte. Najbolje je kremu staviti u špric kesicu, jer to olakšava porcioniranje.
- 7) Ohlađeno tijesto malo zagrijte rukama i razvaljajte na lagano pobrašnjenoj radnoj površini na debljinu od 2-3 mm.
- 8) Vadite krugove (promjer 8,5 cm). Zamijesite ostatke tijesta, ponovno razvaljajte i vadite krugove.
- 9) Na polovicu svakog kruga stavite malo fila i preklopite drugom polovicom. Stvorit će se „otvorene“ kiflice.
- 10) Pomiješajte žumanjak i vrhnje i premažite kiflice. Pecite ih u zagrijanoj rečni na 180 stepeni gornji/donji grijači oko 25 minuta.
- 11) Pustite ih da se potpuno ohlade pa pospite šećerom u prahu.