



[Drucken](#)

## Knusprige Topfentaschen mit Himbeersauce



Zutaten für 4 Personen

### Für den Teig:

- 30 g bayer. Butter
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 40 g bayer. Sahne
- 160 g Mehl
- Öl zum Frittieren
- Salz

### Für die Füllung:

- ½ Vanilleschote
- 100 g fester bayer. Topfen oder Quark
- 1 Eigelb
- 2 TL Zucker
- abgeriebene, ungespritzte Orangenschale

### Sauce und Garnitur:

- 200 g Himbeeren
- 1 cl Himbeergeist
- 2 TL Puderzucker
- ½ Bund Minze
- Puderzucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

1. Butter mit einer Prise Salz und Zucker schaumig rühren, das Ei untermischen. Sahne dazugeben, Mehl dazusieben und gründlich verkneten. Zugedeckt mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Topfen mit Eigelb, Zucker, Orangenschale und Vanillemark verrühren.
3. Den Teig 3 mm dünn ausrollen und in vier 8-10 cm große Quadrate schneiden. Jeweils 1 EL der Füllung in die Mitte jedes Quadrates geben und zu Dreiecken zusammenfallen. Teigblätter mit den Zinken einer Gabel leicht andrücken. Teigtaschen 3-4 Min. goldbraun frittieren, auf Küchenpapier abtropfen.
4. Einige Himbeeren für die Dekoration beiseite legen, den Rest mit Puderzucker und Himbeergeist mixen, anschließend durch ein Sieb streichen. Topfentaschen mit Himbeersauce anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit Minze und Himbeeren garnieren. Am besten schmecken die Topfentaschen, solange sie noch warm sind.