

## Zutaten für 24 kleine Topfengolatschen (=2 volle Bleche)

2 Rollen Blätterteig (=2 x 275 g)  
Größe des Blätterteigs: ca. 40x24 cm  
300 g streichfähiger Topfen/Quark  
100 g Staubzucker und 1 Msp.  
Vanilleschotenpulver oder 1 Pkg.  
Vanillezucker  
2 Eigelbe  
2 TL Vanillepuddingpulver (alternativ  
verwendet ihr Speisestärke)  
3 geh. EL Rosinen

### Zum Bestreichen:

2 Eigelbe und 3 EL Sahne



### Zubereitung:

- 1) Bereitet zunächst die Füllung zu. Dafür vermischt ihr in einer Rührschüssel Topfen, Puderzucker, Vanillepulver, Eigelbe und das Vanillepuddingpulver und mixt die Zutaten auf höchster Stufe, bis sie cremig sind. Zum Schluss fügt ihr die Rosinen hinzu.
- 2) Öffnet vorsichtig die Blätterteigrolle, damit euch der Teig nicht reißt. Schneidet an einer der zwei kurzen Seite einen etwa 2 cm breiten Streifen ab. Schneidet diesen in 12 ungefähr gleich große Stücke und lagert sie im Kühlschrank, da Blätterteig schnell weich wird und klebt. Diesen Teil brauchen wir erst etwas später.
- 3) Den übrigen Teig schneidet ihr wie im Video gezeigt in 8-9 cm große Quadrate. So bekommt ihr aus einer Teigrolle 12 kleine Quadrate.
- 4) Verquirlt die Eigelbe und bestreicht damit die Seiten der Quadrate. Setzt in die Mitte von jedem Quadrat ca. einen TL von der Füllung (nicht zu viel, damit sie beim Backen nicht aufplatzen).
- 5) Verschließt das Quadrat, indem ihr immer zwei diagonal gegenüberliegende Ecken in der Mitte übereinanderlegt. Drückt diese vorsichtig fest und legt die fertigen Quadrate auf ein mit Backpapier belegtes Blech (lasst dazwischen immer genug Abstand. Auf diese Weise fährt ihr fort, bis alle Quadrate befüllt sind.
- 6) In die Mitte jeder Tasche setzt ihr einen kleinen Klecks Eigelb und legt darauf ein Stück von dem Teig, den ihr zu Beginn in den Kühlschrank gelegt habt. Sind die Stücke zu klein, zieht sie mit den Fingern ein wenig auseinander, bis sie Quadraten ähneln.
- 7) Jetzt vermischt ihr das übrig gebliebene Eigelb mit der Sahne und bestreicht damit die Taschen. Gebacken werden sie im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad O/U Hitze ca 15-20 min lang, bis sie an der Oberseite goldgelb sind.
- 8) Nach dem Backen lasst ihr sie auskühlen und bestreut sie mit Puderzucker. Lasst es euch schmecken!

### Sastojci za 24 malih pituljica (2 puna pleha)

2 rolne lisnatog tijesta (=2 x 275 g)  
Veličina tijesta: ca. 40x24 cm  
300 g kremastog, posnog sira/kvarka  
100 g šećera u prahu i na vrh noža vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin šećera  
2 žumanjka  
2 kašičice pudinga od vanilije (alternativno koristite gustin)  
3 vrhom pune kašike grožđica

### Za premazivanje:

2 žumanjka i 3 kašike slatkog vrhnja



### Priprema:

- 1) Prvo pripremite fil, za koji sve sastojke (sir, šećer u prahu, žumanjke i puding od vanilije) sipate u posudu za miješanje i miksate dok se ne sjedine i postanu kremasti. Na kraju umiješajte grožđice.
- 2) Oprezno otvorite rolnu lisnatog tijesta kako vam nebi popucala. Od jedne od 2 kratke strane odrežite traku od otprilike 2 cm širine. Izrežite je na 12 komadića i stavite u frižider do daljnje upotrebe, jer se lisnato tijesto brzo ugrije i lijepi za radnu površinu.
- 3) Preostalo tijesto izrežite na kvadrate od 8-9 cm veličine. Tako ćete od jedne rolne dobiti ukupno 12 kvadratića.
- 4) Žumanjke kratko umutite viljuškom pa premažite krajeve svakog kvadrata. U sredinu tijesta stavljajte otprilike jednu malu kašičicu fila (ne previše kako vam pituljice prilikom pečenja nebi popucale).
- 5) Kvadrat zatvorite tako što ćete rubove dijagonalno preklapati i u sredini spojiti. Pritisnite ih malo kako se nebi otvorili i redajte ih na pleh obložen pek paprirom. Ovako nastavite dok ne potrošite preostalo tijesto a sa drugom rolnom učinite isto.
- 6) Na sredinu svake pituljice stavite trunčić umućenih žumanjaka i stavite na njih po komadić onog tijesta koje ste odrezali i stavili u frižider. U slučaju da su komadići premali ili tanki, prstima ih malo razvucite na oblik kvadrata.
- 7) Pomiješajte preostale žumanjke sa vrhnjem i premažite sve pituljice. Pecite ih u zagrijanoj rerni na 200 stepeni 15-20 min dok ne poprime zlatno žutu boju.
- 8) Nakon pečenja ih ostavite da se ohlade pa ih pospite šećerom u prahu. Prijatno!