

A top-down photograph of a grey ceramic bowl filled with golden-brown, crescent-shaped pastries (topfenteig tascherl). The pastries are filled with a green spinach mixture and melted white cheese. In the center of the bowl is a small white ceramic dish containing a white dipping sauce, likely sour cream or yogurt, garnished with fresh green herbs. To the left of the bowl, a silver fork with a wooden handle rests on a light-colored, textured cloth napkin. In the upper right corner, a portion of a white cardboard box is visible, with the word 'Semmelbrösel' printed on it. The background is a light-colored surface with some scattered green herbs.

Topfenteig Tascherl mit Spinat und Frischkäse

Ob auf einer Party, im Kindergarten oder als Mittagessen – Fingerfood schmeckt Groß und Klein! Topfenteig Tascherl können nach Belieben süß oder pikant gefüllt werden und sind im Nu zubereitet.

Rezept

25 Tascherl

40 Minuten

einfach

Topfenteig:

- 250g Dinkelmehl
- 250g Magertopfen
- 150g kalte Butter
- 1 TL Salz

Füllung:

- 4 EL [LAND-LEBEN BIO Dinkel Semmelbrösel](#)
- 150g Spinat TK

- 70g Frischkäse Natur
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Salz

Topping:

- 1 Ei
- 2 EL Kürbiskerne

Zubereitung:

Für den Strudelteig alle Zutaten rasch mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Spinat für die Füllung auftauen lassen, gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. [LAND-LEBEN BIO Dinkel Semmelbrösel](#), Frischkäse sowie Salz zugeben und mit einem Stabmixer pürieren. Knoblauch fein würfeln, zur Spinatmasse geben und gut durchmischen.

Nun mit den Fingern ca. 25 kleine Kugeln aus der Masse formen und beiseitestellen.

Das Backrohr auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Den Strudelteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer gut bemehlten Oberfläche ausrollen. Mit einem Glas Kreise ausstechen und in die Mitte der Kreise je eine Spinatkugel setzen. Die Kreise zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken.

Die Teigtaschen auf ein, mit Backpapier belegtes, Backblech legen und mit einem verquirlten Ei bestreichen. Mit Kürbiskernen bestreuen und für ca. 10 Minuten goldbraun backen.

TIPP:

Die Topfenteig Tascherl können zur Abwechslung auch paniert und in einer Pfanne ausgebacken werden.

www.land-leben.com