

SCHNELLE TOPFEN RHABARBER SCHIFFCHEN



ZUTATEN:

für 8-16 Stück
1-2 Plunder-/Croissantteig rechteckig
1 Ei
40 g Butter
90 g Zucker
250 g Topfen (Quark)
20 g Speisestärke
1/2 Pkg. Vanillezucker oder etwas flüssiges Vanille
ca. 50 g Rhabarber (1-2 Stangen je nach Größe)

1 Ei zum Bestreichen



ZUBEREITUNG:

1. Ei mit Zucker und Vanillezucker bzw. flüssigem Vanille cremig schlagen. Den Butter vorsichtig schmelzen lassen und langsam unter die Ei-Zucker Masse rühren. Den Topfen gemeinsam mit der Speisestärke dazugeben und gut unterrühren.
2. Rhabarberstangen waschen und ev. etwas schälen, wo Fäden abgehen. Danach in kleine Stückchen schneiden.
3. Plunderteig ausbreiten. Den Teig in 8 Stücke schneiden.
4. Einen Esslöffel Topfenmasse jeweils in die Mitte der kleinen Rechtecke geben und den Rhabarber darauf verteilen. So verteilen, dass überall gleich viel Rhabarberstückchen auf der Topfenmasse sind.
5. Nun 2 Ecken nehmen und in der Mitte gut zusammendrücken (richtig gut zusammendrücken, sonst gehen sie beim Backen wieder auf).
6. Ein Ei verquirlen und mit einem Pinsel die Schiffchen bestreichen.
7. Für ca. 20 Minuten bei 180 Grad Heißluft backen.
8. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Hinweis: Aus einem Plunderteig bekommt man 8 Stück heraus, die Topfenmasse kann ev. etwas zu viel sein und es kann sich auch noch ein weiterer Plunderteig ausgehen. Sollte die Creme für 2 Plunderteige dann zu wenig sein: für den Rest verwende ich Schokocreme für Schokocroissants. Aber es wäre ja schließlich schade die restliche Topfencreme wegzuschmeißen.