

# Apfelgolatschen

## Zutaten:

250 g Weizenmehl  
250 g Topfen  
200 g Butter  
30 g Staubzucker  
1 Prise Salz  
½ kg Äpfel  
1 Ei zum Bestreichen



Mehl, Topfen, Butter, Staubzucker und Salz zu einem glatten Teig verkneten und im Kühlschrank eine Stunde rasten lassen. Inzwischen Äpfel schälen, vierteln, entkernen und feinblättrig schneiden.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in 12 x 12 cm große Quadrate schneiden. Auf jedes Teigstück Äpfel in der Mitte platzieren, die vier Teigzipfel übereinanderschlagen und etwas festdrücken.

Die Oberfläche mit einem versprudeltem Ei bestreichen. Die Golatschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.

Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.