

## Dreiecke aus Topfenmürbteig mit Topfen-Marillen-Fülle

(C, A, G) – ca. 40 Stück

**Topfenmürbteig:** 250 g Mehl, 250 g Margarine,  
250 g Speisetopfen, 50 g Staubzucker, 1/3 TL Salz

**Topfen-Marillen-Fülle:** 150 g Topfen 50 g Staubzucker,  
1 P. Vanillinzucker, 1 Ei, 1 EL Rum, 1/2 TL Zitronensaft,  
1 Prise Salz, 1 EL Vanillepudding (= 22 g) –  
1/4 Dose Marillenhälften – kleinwürfelig geschnitten

- |   |   |    |
|---|---|----|
| 1 | Topfenmürbteig herstellen, zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln   | 10 |
| 2 | Kühl rasten lassen  | 30 |
| 3 | Für die Topfen-Marillen-Fülle alle Zutaten außer den Marillen kurz verrühren, Marillen unterheben, Masse in einen Spritzsack mit großer Lochtülle füllen  | 10 |
| 4 | Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen, mit einem runden Ausstecher (8 cm Durchmesser) Kreise ausstechen, Topfen-Marillen-Fülle aufdressieren, Ränder mit Eiklar bestreichen, zu Halbkreisen zusammenklappen, gut mit den Fingerkuppen andrücken, Rand mit Gabel andrücken, ev. mit dem Ausstecher den Rand nochmals ausstechen, auf ein vorbereitetes Backblech legen | 60 |
| 5 | Im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C backen  | 15 |
| 6 | Gebackene Halbmonde mit Staubzucker bestreuen oder darin wälzen   |    |

## Trikotniki iz skutinega krhkega testa s skutnim-mareličnim-nadevom

(C, A, G) – pribl. 40 kos.

**Skutno krhko testo:** 250 g moke, 250 g margarine,  
250 g skute, 50 g sladkorja v prahu, 1/3 žličke soli

**Skutni marelični nadev:** 150 g skute, 50 g sladkorja v prahu, 1 vaniljev sladkor, 1 jajce, 1 žlica ruma, 1/2 žličke lim. soka, ščepec soli, 1 žlica vanilijevega pudinga (= 22 g) –  
1/4 pločevinke marelic – zrezanih na majhne kocke

- |   |  |    |
|---|--|----|
| 1 | Pripravi skutno krhko testo, oblikuj svaljek in ga zavij v folijo za živila  | 10 |
| 2 | Testo postavi na hladno  | 30 |
| 3 | Zmešaj vse sestavine za nadev, razen marelic – marelice kratko primešaj s strguljo, maso napolni v vrečko za brizganje z velikim okroglim nastavkom  | 10 |
| 4 | Testo razvaljaj na rahlo pomokani deski 2 mm debelo, z okroglim modelčkom (povprečje 8 cm) izreži kroge, v sredino nabrizgaj malo nadeva, z beljakom pomaži robove, zloži v polmesece, rob dobro stisni, nato stisni še z vilicami, ev. še enkrat izreži z modelčkom, da dobiš lep rob in naloži na pripravljen pekač. | 60 |
| 5 | Peci zlatorumeno na srednjem vodilu pečice pri 190 °C  | 15 |
| 6 | Spečene polmesece potresi s sladkorjem v prahu ali jih v njem povaljaj.  |    |