

## Steirische Poganzen

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Zutaten Germteig:	Einheit
Mehl	500g
Milch	250ml
Butter	100g
Kristallzucker	100g
Eier (M)	1 Stück
Abgeriebene Zitronenschale	2 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel
Frische Germ Würfel	1/2 Pkg.
Für den Topfenbelag:	
Eier (M)	3 Stück
Staubzucker	100g
Vanillezucker	1 Pkg.
Butter	50g
Topfen	500g
Rosinen	50g
2cl Rum, Saft einer Zitrone, 1 Prise Salz	
Für den Guss:	
Eidotter	3 Stück
Kristallzucker	100g
Sauerrahm	400ml



Foto: © Markus Leingruber · [www.spezialithek.at](http://www.spezialithek.at)

- 1) Für den Teig die Butter mit dem Zucker in der Milch erwärmen und die Germ darin auflösen und mit dem Mehl, Salz, Zitronenabrieb und Eier zu einem geschmeidigen Germteig kneten. Warm stellen und circa 30 Minuten gehen lassen, durchkneten und noch einmal gehen lassen.
- 2) In der Zwischenzeit für den Belag Dotter, Butter und mit dem Zucker cremig rühren. Den Topfen, Zitronensaft und Salz begeben. Die Rosinen in Rum einweichen. Das Eiklar zu festem Schnee schlagen und vorsichtig mit den Rosinen unter die Masse heben.
- 3) Den Ofen auf Ober-/Unterhitze 180°C – Heißluft 160°C vorheizen.
- 4) Den Fertigen Germteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen und mit der Topfenmasse bestreichen und ins Rohr geben.
- 5) Für den Guss die Eidotter mit dem Zucker cremig schlagen und den Sauerrahm untermischen und auf die angebackene Topfenmasse streichen.
- 6) Den fertig geschichteten Poganzen bei Ober-/Unterhitze 180°C – Heißluft 160°C für ca. 45 ausbacken.

*Tipp: Die Poganzen zum Anrichten mit Staubzucker bestreuen und noch warm mit Schlagobers und Vanillepudding servieren.*

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! [www.spezialithek.at](http://www.spezialithek.at)