

Polsterzipf



ZUBEREITUNG  SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○ ZEIT: 1 MIN. 

Zubereitung: • Teigzutaten verkneten, zu einem flachen Laib drücken, mit Frischhaltefolie abgedeckt 1h im Kühlschrank rasten lassen. • Zu einem Quadrat (48 cm) ausrollen und mit dem Messer oder Teigrad 8 cm große Quadrate ausschneiden. • Die Teigstücke rundherum mit verquirltem Ei bestreichen • Mit etwas Marmelade füllen, die Ecken zum Dreieck zusammenschlagen und festdrücken. Mit einer Gabel die Seiten einrändeln oder mit Teigkarte andrücken • Mit Ei bestreichen und bei 220° etwa 15 min backen. • Abkühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

ZUTATEN

- Zutaten für etwa 30 Stück:
- Teig:
- 250 g Butter
 - 250 g Topfen (Quark)
 - 250 g Mehl
 - Prise Salz
- Füllung:
- Div. Marmelade
 - Verquirltes Ei zum Bestreichen
 - Staubzucker zum Bestreuen, Mehl für die Arbeitsfläche