Polsterzipf

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für:

Zutaten

250 G	glattes Mehl
250 G	Butter
250 G	Topfen
	etwas Salz
	Marmelade nach Belieben zum Füllen
1	Ei

Zubereitung

1. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit Topfen, gesiebtem Mehl und einer Prise Salz rasch zu einem Teig verarbeiten und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
2. Möglichst quadratisch 2 cm dick ausrollen und wie beim Blätterteig zu einer einfachen Tour zusammen legen (dritteln).
3. Nun den Teig wieder im Kühlschrank für eine 1/2 Stunde rasten lassen. Danach noch einmal eine einfache Tour machen und ein letztes mal im Kühlschrank rasten lassen.
4. Zur Weiterverarbeitung den Teig messerdick ausrollen und in kleine Quadrate schneiden.
5. In die Mitte einen kleinen Tupfer Lieblingsmarmelade geben, die Ränder mit Ei bestreichen und diagonal zusammenklappen.
6. Bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen (sie sollen schön braun sein). Die fertigen Polsterzipf mit Staubzucker anzuckern und servieren.