

# POLSTERZIPF

★★★★★ 4.6 bei 84 Bewertungen

*Backen  
mit  
Christina*



## Zubereitung

- 1** Für den süßen Topfenteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und daraus einen glatten, eher festen Teig kneten. Der Topfenteig soll dabei nur so lange wie unbedingt notwendig geknetet werden, ansonsten wird er sehr klebrig und lässt sich schwer weiterverarbeiten.
- 2** Den Teig zugeschlagen ca. 10 Minuten rasten lassen.
- 3** Anschließend den Teig zu einem Rechteck dünn ausrollen und in kleine Quadrate (ca. 9 x 9 cm) schneiden. Einen Teelöffel Marmelade in die Mitte setzen und den Teig zu einem Dreieck zusammenklappen. Danach die Ränder noch mit einer Gabel zusammendrücken.
- 4** Die fertigen Polsterzipf mit verquirtem Ei bestreichen und bei 180 Grad (Heißluft) im vorgeheizten Backofen ca. 15–20 Minuten backen.



## Zutaten

### TEIG

- 250 g Weizenmehl 700  
125 g Topfen  
30 g Milch  
15 g Öl  
1 Ei  
60 g Zucker  
8 g Backpulver

### FÜLLE

- 150 g Schwarzbeermarmelade  
1 Ei