POLSTERZIPF

4.6 bei 84 Bewertungen

40 min | Süßer Topfenteig | 10 min | Heißluft | 180 Grad | 20 min

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 zugedeckt 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 verquirltem 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