

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

Verfasst von: Anna T. Wieser

Zubereitung

1. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit Topfen, gesiebttem 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 Tüpfel 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.

Dieses Rezept ist nichts Neues, sondern uralte, oft überliefert, in vielen Kochbüchern schon vielfältig, zu Recht. Sie schmecken herrlich! Jedoch achte auf die Zubereitung, denn diese ist anders, sogfältiger, genauer,... und euer Ergebnis ist wesentlich blättriger und knuspriger! Es zahlt sich aus.

Man kann die Polsterzipf auch sauer füllen - mit Duxelle (= Schwammerlfülle), Schinken und Käse, Speck und Zwiebel, Spinat und Schafkäse, etc.

Weiters kann man sie auch schon auf Vorrat zubereiten, dazu die doppelte Menge machen und ungebacken einfrieren und bei Bedarf bei etwas verlängerter Backzeit frisch aufbacken.