

# Polsterzipf

ca. 20 Stück



gelingt leicht

\_\_\_ bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Teig für Polsterzipf:

500 g glattes Mehl  
5 Dotter (Größe M)  
375 g Sauerrahm  
¼ l trockener Weißwein  
1 Prise Salz

### Füllung:

100 g passierte  
Ribiselmarmelade

### Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

### Zum Ausbacken:

Speiseöl

### Polsterzipf bestreuen:

Staubzucker

## Wie mache ich Polsterzipf?:

### 1 Teig für Polsterzipf:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Kneithaken) zu einem festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Min. rasten stellen.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und in Rhomben (7 cm Ø) schneiden. In die Mitte der Teigstücke 1 Kaffeelöffel Marmelade geben. Die Teigränder mit Ei bestreichen, zusammenklappen und gut zusammendrücken.



### 3 Zum Ausbacken:

Die Polsterzipf im heißen Fett (**Fetttemperatur 170 Grad**) beidseitig goldbraun ausbacken; dabei mit einem Schaumlöffel bewegen. Die Polsterzipf auf einem Kuchengitter abtropfen lassen.



4 Polsterzipf bestreuen:

Die noch heißen Polsterzipf mit Staubzucker leicht bestreuen und sofort servieren.

