Nah&Frisch



Martha Fanninger User

Polsterzipf

Kuchen & Gebäck Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung **Schwierigkeit:** **Zeit:** **1 min.**

Zubereitung: • Teigzutaten verkneten, zu einem flachen Laib drücken, mit Frischhaltefolie abgedeckt 1h im Kühlschrank rasten lassen. • Zu einem Quadrat (48 cm) ausrollen und mit dem Messer oder Teigrad 8 cm große Quadrate ausschneiden. • Die Teigstücke rundherum mit verquirltem Ei bestreichen • Mit etwas Marmelade füllen, die Ecken zum Dreieck zusammenschlagen und festdrücken. Mit einer Gabel die Seiten einrändeln oder mit Teigkarte andrücken • Mit Ei bestreichen und bei 220° etwa 15 min backen. • Abkühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Zutaten

Zutaten für etwa 30 Stück:

Teig:

- 250 g Butter
- 250 g Topfen (Quark)
- 250 g Mehl
- Prise Salz

Füllung:

- Div. Marmelade
- Verquirltes Ei zum Bestreichen
- Staubzucker zum Bestreuen, Mehl für die Arbeitsfläche