



POLSTERZIPF

QimiQ VORTEILE

- Einfache Zubereitung



Tipps

Statt Zitronenmarmelade kann auch Orangenmarmelade oder Powidl verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

250 g	
250 g	Butter
500 g	Weizenmehl
1	Ei(er)
3 g	
1 Prise(n)	Salz
5 g	Vanillezucker
	Zitronenmarmelade, zum Befüllen
	Sonnenblumenöl, zum Bestreichen
	Puderzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Butter grob schneiden oder reiben. Restliche Zutaten dazugeben und zu einem geschmeidigem Teig verarbeiten.
2. Ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
3. Teig ca. 2 mm dick ausrollen und in Quadrate (4 x 4 cm) schneiden.
4. Mit Marmelade füllen und auf ein Dreieck einschlagen. Ränder festdrücken.
5. Mit Öl bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Umluft) für etwa 8 Minuten goldbraun backen.
6. Noch heiß mit Staubzucker bestäuben.