



# POLSTERZIFP

## QimiQ AVANTAGES

- Einfache Zubereitung



### Tipps

Statt Zitronenmarmelade kann auch Orangenmarmelade oder Powidl verwendet werden.

### INGRÉDIENTS POUR 50 PIÈCES

<b>250 g</b>	
<b>250 g</b>	Beurre
<b>500 g</b>	Farine de blé
<b>1</b>	Œuf(s)
<b>3 g</b>	
<b>1 pincée</b>	Sel
<b>5 g</b>	Sucre vanillé
	Zitronenmarmelade, zum Befüllen
	Huile de tournesol, pour badigeonner
	Sucre glace, pour saupoudrer

### PRÉPARATION

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.