



POLSTERZIFP

QimiQ AVANTAGES

- Einfache Zubereitung



Tipps

Statt Zitronenmarmelade kann auch Orangenmarmelade oder Powidl verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 50 PIÈCES

250 g	
250 g	Beurre
500 g	Farine de blé
1	Œuf(s)
3 g	
1 pincée	Sel
5 g	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.