



POLSTERZIPFEL



QimiQ BENEFITS

- Einfache Zubereitung



Tips

Statt Zitronenmarmelade kann auch Orangenmarmelade oder Powidl verwendet werden.

INGREDIENTS FOR 50 SERVINGS

250 g	QimiQ Cream Base
250 g	Butter
500 g	Wheat flour
1	Egg(s)
3 g	Lemon zest
1 pinch(es)	Salt
5 g	Vanilla sugar
	Lemon jam, zum Befüllen
	Sunflower oil, to brush
	Powdered sugar, to dust

METHOD

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.