



# POLSTERZIFP

## QimiQ BENEFITS

- Einfache Zubereitung



### Tips

Statt Zitronenmarmelade kann auch Orangenmarmelade oder Powidl verwendet werden.

### INGREDIENTS FOR 50 SERVINGS

<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>250 g</b>	Butter
<b>500 g</b>	Wheat flour
<b>1</b>	Egg(s)
<b>3 g</b>	Lemon zest
<b>1 pinch(es)</b>	Salt
<b>5 g</b>	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.