



Schmalzgebäck • Wiener Polsterzipf

Rezept für ca. 12 Stück

Zutaten

400 g	Mehl
40 g	Butter, zerlassene
150 ml	Milch
1	EL Rahm
1	Ei
1	Prise Salz
1	Glas Powidl (Pflaumenmus) oder Marmelade nach Wahl

&... Puderzucker zum Einstäuben

Sonstiges: Teigrolle, ca. 1 1/2 Liter Sonnenblumenöl, Topf groß & Schaumkelle, Temperaturmesser oder Holzlöffelstiel, Küchenpapier

Öl auf 160° - 180°C erhitzen.

Ausbackzeit: ...ca. 6 Minuten ! goldgelb sind die Polsterzipf fertig !

...los geht's...!

Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten & abgedeckt mindestens 1/2 Stunde ruhen lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf 3 –5 mm ausrollen. 10 x 10 große Quadrate schneiden. Auf die Mitte des Quadrates 1 gehäuften TL Marmelade geben und diagonal zusammenklappen. Die Ränder mit einer Kuchengabel gut zusammendrücken.

Die Polsterzipf im erhitzten Öl schwimmenderweise und unter Wenden goldgelb ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben. Nur kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen & noch warm ordentlich mit Puderzucker einstäuben.

„...jetzt schmecken sie besonders gut...!.*jamjam

„...mit einem Pizzaschneider geht das wunderbar...“ *grins & klümper

Tipp♥ Für gleichmäßige Quadrate eine Schablone aus Pappe schneiden. Diese auf den ausgerollten Teig legen und ausschneiden.

Tipp♥ Wer keinen Temperaturmesser hat, nimmt einen Holzlöffelstiel, hält diesen ins Öl und wenn kleine Bläschen am Holzstiel aufsteigen, hat das Öl in etwa die richtige Temperatur.

