Polsterzipferl

Kategorien:	Backen, Buffets, Desserts, Fingerfood, Ofengerichte, Single, Snacks
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1/4 kg Mehl
1/4 kg Topfen
250 g Butter
1-2 EL Sauerrahm
Schuss Rum
2 EL Staubzucker
1 Dotter
Prise Salz
Marmelade (Ribisel, Marille oder Preiselbeer)
1 Ei zum Bestreichen
Staubzucker zum bestreuen

Zubereitung

Schnell alle Zutaten verkneten.
Teig 20-30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
Polsterzipferl formen, mit (Ribisel-)Marmelade füllen und zumachen.
Bei ca 180° - 200° C backen bis das Gebäck eine schöne Farbe hat.
Mit Staubzucker bestreuen.