

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.