



Polsterzipf mit Marmelade

Zutaten:

250 g Mehl
250 g Topfen
6 EL Marillenmarmelade
250 g Butter
6 EL Erdbeermarmelade
1 Prise Salz
1 EL Staubzucker

Zubereitung

Aus Topfen, Salz, Butter und Mehl zügig einen glatten Teig herstellen. Für 1 Stunden in den Kühlschrank stellen. Backofen auf 180°C vorheizen, den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und kleine Quadrate ausschneiden. In die Mitte der Quadrate jeweils etwas Marillen oder Erdbeermarmelade setzen und zu einem Dreieck zusammenschlagen. Die Ränder gut festdrücken. Die Polsterzipf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 180°C 10-15 Minuten backen bis sie goldbraun sind, noch heiß mit Staubzucker bestäuben.



Desserts

