

Polsterzipf

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 20 Personen

		Butterteig
		Aus 300 g Mehl
300	Gramm	Ribiselmarmelade
1		Ei

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 25 Minuten

Den fertigen Butterteig messerrückendick ausrollen, Quadrate von etwa 10 mal 10 mit dem Teigrad schneiden. Die Teigränder mit Ei bestreichen. In die Mitte jedes Teigquadrates Ribiselmarmelade geben und diagonal zu einem Dreieck zusammenklappen. Auf das Backblech legen, mit Ei bestreichen und nach halbstündigem Rasten backen. Nach dem Auskühlen überzuckern.