Polsterzipferl aus Topfenblätterteig

Zutaten
250 g Butter
250 g glattes Mehl
250 g Topfen (glatt)
1 Ei
Marmelade zum Füllen

Butter klein würfeln und gemeinsam mit Mehl und Topfen mit dem Knethaken der Küchenmaschine – oder mit den Händen– zu einem geschmeidigen Teig kneten.

In eine Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde, noch besser über Nacht, im Kühlschrank rasten lassen.

Das Backrohr auf 190 Grad Ober-Unter-Hitze vorheizen.

Mit etwas Mehl, oder zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie, auswalken. Der Teig sollte nicht zu dünn sein, ca. 3 – 4 mm sind ideal.

Den ausgerollten Teig in ca. 5 x 5 cm große Quadrate teilen.

Das Ei verquirlen und zwei aneinander stoßende Kanten von den Quadraten damit bestreichen.

In die Mitte eines jedes Quadrats einen kleinen Klecks Marmelade platzieren.

Die mit Ei bestrichene Ecke auf die gegenüberliegende klappen und sanft andrücken.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Dreiecke, mit etwas Abstand zueinander, auflegen.

Im vorgeheizten Backrohr goldbraun backen, das dauert ca. 12-15 Minuten. Noch warm mit Staubzucker bestreuen.

Am besten schmecken die Polsterzipferl frisch.