







# Polsterzipfel

 Schwierigkeitsgrad mittel
  Portion/ Größe 20 Stück
  Zubereitungszeit 45 Minuten
  Gärzeit 90 Minuten
  Backzeit 25 Minuten
  Temperatur 185° O/U

## Zutaten

250 Gramm Mehl  
 250 Gramm Butter  
 250 Gramm körnige Frischkäse (=Brösel Quark/ Hüttenkäse)  
 1 Eigelb  
 eine Prise Salz  
 Preiselbeermarmelade zum Füllen  
 1 Ei zum Bepinseln



## Zubereitung

Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. Salz und Eigelb zufügen. Quark und Butter darauf bröckeln. Mit dem Knethaken zu einem festen Teig verkneten. Eine halbe Stunde rasten lassen.

Wir gehen jetzt so vor, wie beim Plunderteig: Den Teig viereckig ausrollen (30\*50 cm). Jetzt legen wir ihn zusammen, dazu teilen wir ihn (nur mit dem Auge) in 3 gleich große Stücke der langen Seite auf. Wir legen den Teig zuerst von rechts nach links auf die Mitte und dann von links nach rechts auf die Mitte. Nochmal ausrollen und wieder genauso zusammenlegen. Eine halbe Stunde rasten lassen.

Den Vorgang nochmals wiederholen (mit der Ruhezeit).

Den Ofen auf 185° Ober/ Unterhitze vorheizen.

Den Teig 40\* 50 cm groß ausrollen und in gleichgroße handbreite Stücke schneiden (z.B.: mit einem Ravioli- Rad).

Ein Teelöffel Marmelade in die Mitte setzen und den Teig zu einem Dreieck zusammenklappen.

Am Rand mit einer Gabel und mit den Fingern zusammendrücken.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech nebeneinanderlegen.

Mit verquirltem Ei bepinseln und ca. 20- 25 Minuten goldbraun backen.