

# Polsterzipf mit Apfelmus

Diese Polsterzipf mit Apfelmus sind eine feine Mehlspeise, goldbraun gebacken mit fruchtiger Apfel-Füllung. Ideal als süßer Snack für zwischendurch oder köstlicher Nachtisch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

270 g	Weizenmehl
250 g	<a href="#">Butter</a>
250 g	Speisetopfen (Quark)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 TL	Backpulver
200 g	<a href="#">Apfelmus</a>
1 TL	Zimt (gemahlen)
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
	Staubzucker

## Zubereitung

1. Für die **Polsterzipf mit Apfelmus** zunächst das Weizenmehl und kalte Butter-Stücke zu feinen Bröseln verarbeiten. Mit [Speisetopfen](#), Ei und Zucker zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Währenddessen das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zirka 3 mm dünn ausrollen und in etwa 10×10 cm große Quadrate schneiden. Das Apfelmus mit etwas Zimt verfeinern und jeweils zwei Teelöffel davon mittig auf die Teigstücke setzen. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen, die Quadrate zu Dreiecken falten und die Kanten – am besten mit einer Gabel – fest zusammendrücken.
3. Die Polsterzipf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, nochmals mit Ei bestreichen und rund 15 Minuten goldbraun backen. Kurz auskühlen lassen und vor dem Servieren mit

Staubzucker bestreuen. Lauwarm oder kalt ein wahrer Genuss!

## **Tipp**

Die Apfelmus-Fülle zusätzlich mit einigen gehackten Nüssen verfeinern.