Polsterzipfel

Die Polsterzipfel werden auch Hasenöhrln genannt und werden in diesem Rezept nicht gefüllt. Die österreichische Mehlspeise wird auch gerne als Nachspeise serviert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 l	Öl (zum Frittieren)
150 g	Mehl
1 Stk.	Eigelb
15 g	Butter
75 ml	Milch
1 EL	Rum
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Polsterzipfel** zuerst das Mehl, das Eigelb, die Butter in Stücken, die Milch, den Rum und das Salz in eine Schüssel geben.

2. Dann alles zu einem glatten Teig verkneten.

3. Diesen anschließend in Frischhaltefolie oder einen Gefrierbeutel stecken und bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.

4. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen und in 8x5 große Rechtecke schneiden. Parallel schon mal das Öl zum Frittieren auf ca. 180° C aufheizen.

5. Jetzt die Rechtecke nochmal diagonal halbieren, sodass man letztendlich Dreiecke hat.

6. Diese nun in dem heißen Fett, von beiden Seiten, goldbraun ausbacken und anschließend auf etwas Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Vor dem Servieren die Zipfel großzügig mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Die Polsterzipfel schmecken am besten, wenn sie frisch serviert werden.