



Benötigte Zutaten

1/2 kg	Mehl
1/2 l	Sauermilch
4 EL	Premium Sauerrahm
	Salz
	Öl zum Herausbacken

Polsterzipf

Für süße und saure Genießer

Anleitung

Zubereitung

1. Mehl, Milch, Rahm und Salz zu einem mittelfesten Teig verarbeiten.
2. Eine halbe Stunde rasten lassen.
3. Teig messerrückendick ausrollen.
4. In kleine Dreiecke radeln.
5. In Öl schwimmend herausbacken.
6. Fernsehköchin Iris Köck serviert die Polsterzipf gern mit Staubzucker und Marmelade.
7. Für die sauren Feinschmecker passt Sauerkraut dazu und speziell im Salzburger Land werden die Polsterzipf auch sehr gerne mit Gemüsesuppe gegessen.

ORF S

FERNSEHGARTEN



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten