



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

Mehl, Milch, Rahm und Salz zu einem mittelfesten Teig verarbeiten und eine halbe Stunde rasten lassen. Teig messenrückendick ausrollen, in kleine Dreiecke radeln und in Öl schwimmend herausbacken.

Fernsehköchin Iris Köck serviert die Polsterzipf gern mit Staubzucker und Marmelade.

Für die sauren Feinschmecker passt Sauerkraut dazu und speziell im Salzburger Land werden die Polsterzipf auch sehr gerne mit Gemüsesuppe gegessen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten