



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

500 g Mehl
Salz
4 Stk. Eidotter
375 ml Obers
Weißwein
Fett
Zucker
Zimt, gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Die Polsterzipfel bergartig anrichten und mit Zucker bestreuen. Eine leckere Beilage dazu ist Kompott.:

Bäuerinnen Vorarlberg

Quellen:

- Kochen und Küche: *Bäuerinnen backen*

Montafoner Polsterzipfel

Zubereitung

... für 40 Stück Montafoner Polsterzipfel:

- Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten, diesen 30 Minuten rasten lassen.
- Danach den Teig 3 mm dick auswalken, 8 x 8 cm große
- Stücke ausradeln und diese in Dreiecke teilen.
- Die Polsterzipfel in heißem Fett beidseitig goldbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Mit dem Zucker-Zimt-Gemisch bestreuen und noch warm servieren.