

# Polsterzipfln

Früher galt es bei den Bauern, viele hungrige Mäuler satt zu bekommen. Mehl und Fett waren immer genügend in der Vorratskammer und somit wurde dieses preiswerte Essen immer wieder gerne zubereitet.

- Vorbereitungszeit: 10 Minuten
- Garzeit: 50 Minuten
- Gesamtzeit: 60 Minuten
- Portionen/Menge: 15 Stück

## Zutaten:

30 dag Dinkelmehl (Type 700)  
1 Ei  
1 Prise Salz  
3 dag flüssige Butter  
4 Esslöffel Rahm und ev. ein wenig Milch  
1 Kaffeelöffel Rum

## Vorbereitung

Sämtliche Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten. Ein wenig Rum gehört deswegen hinein, dass der Teig beim Backen nicht zu viel Fett aufsaugt. Diesen dann in eine Frischhaltefolie wickeln und ca. eine 1/2 Stunde lang rasten lassen. Den Teig dünn ausrollen und mit einem Teigrad verschieden große Ecken schneiden.

Fett in einer Pfanne erhitzen. Die einzelnen „Zipfln“ langsam ins Fett gleiten lassen und beidseitig goldgelb frittieren. Auf einem Küchenpapier das restliche Fett abtropfen lassen.

Noch warm servieren:

## Variante 1

Die Polsterzipfln mit Sauerkraut essen.

## **Variante 2**

Die Polsterzipfln mit Staubzucker bestreuen und als Süßspeise essen, gerne auch mit guter, selbstgemachter „Grantnmarmelade“ (Preiselbeermarmelade). Siehe Titelbild oben.

## **Variante 3**

Die Polsterzipfln einfach ohne allem essen – auch das schmeckt lecker.

Gutes Gelingen und MAHLZEIT ☐