Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Pikante Polsterzipfln

Zubereitung

- Backrohr auf 200° C vorheizen.
- Den Blätter- bzw. Plunderteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und in Quadrate (15x15cm) schneiden.
- Für die Füllung BONA Pflanzenöl erhitzen. Zwiebel und Schinken dazugeben und leicht anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Topfen und Gervais gut unterrühren und die Füllung in die Mitte der Teigstücke geben.
- Den Teigrand dünn mit Ei bestreichen und den Teig zu Dreiecken zusammenklappen.
- Die Polsterzipfln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Teigresten dekorativ belegen.
- Mit Ei bestreichen, in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und ca. 25 Min. backen.

Das Foto stammt von BONAfamilie-Fan Johanna Plos.

Zutaten

für ca. 12 Stück

1 Pkg. Blätter- oder Plunderteig

Für die Schinken-Käsefüllung:

etwas BONA Pflanzenöl

1 kleine fein gehackte Zwiebel

180 g Schinkenwürfel

etwas Salz

etwas Pfeffer

1 Bund feingehackte Petersilie

250 g Topfen (20%)

250 g Gervais (Frischkäse)

1 versprudeltes Ei zum Bestreichen