



Omas Polsterzipf („Schürfeln“) mit Apfelkompott

Zubereitung

1. Alle Zutaten auf der Arbeitsfläche mit den Händen zu einen glatten Teig kneten.
2. Abgedeckt im Kühlschrank 1 Stunde rasten lassen.
3. Danach auf ca. 3 - 4mm ausrollen und mit dem Küchenradler Dreiecke ausradeln. Für Kinder kann man auch verschiedene Formen ausradeln.
4. In einer großen Pfanne Bona Pflanzenöl zum Ausbacken erhitzen, und die Polsterzipf einlegen.
5. Sie sollten im Fett schwimmend gebacken werden. Nach ca. 1min. Wenden und goldbraun backen. Danach auf der Küchenrolle etwas abtropfen lassen, die köstlichen Polsterzipf mit Staubzucker bestreuen und noch heiß servieren.
6. Dazu schmeckt besonders gut noch warmes, selbstgemachtes Apfelkompott.

Zutaten

50 dag Mehl

Salz

4-5 Dotter

3/8l Rahm

reichlich Bona Pflanzenöl zum Ausbacken

Staubzucker

Das Rezept stammt von BONAFamilie-Fan Anita Kampmüller.