



Scheidlan oder Polsterzipf

Zutaten:

- 300 g Mehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
- 30 g Butter
- Ca. 1/8 l Milch
- ½ TL Salz
- 1 EL Stutzucker
- 1 EL Rum
- 1 Ei

Weiters: Neutrales Speiseöl zum Herausbacken

Zubereitung:

Milch und Butter in einen Topf geben, und auf ca. 30°C erwärmen. Salz, Zucker, Ei und Rum dazugeben und gut versprudeln.

Das Mehl in eine Schüssel geben, die Flüssigkeit dazu und zu einem glatten Teig verkneten. 1 Stunde rasten lassen.

Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und zu Rauten (oder beliebiger Form) ausradeln.

In heißem Fett goldbraun backen.

Passt super zu Sauerkraut oder Erdäpfelsuppe.

Mit Zimt und Zucker bestreut – einfach so naschen oder mit Apfelmus oder einem Heidelbeerkompott.

Gutes Gelingen wünscht Euch wieder Eure Gudrun von Mödling!

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte -Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.