

Polsterzipf mit Powidlfüllung

Manche Mehlspeisen schmecken einfach gut. Andere katapultieren einen mit dem ersten Bissen direkt 40 Jahre zurück in die Kindheit. Genau so geht es mir bei Polsterzipf.

Ich hatte sie viele Jahre nicht mehr gegessen – und plötzlich waren sie wieder da. Goldbraun ausgebacken, ein bisschen unförmig, dick mit Staubzucker bestäubt und dieser Duft, der einen sofort wieder in Mutters Küche zurückversetzt.

Polsterzipf gehören für mich zu diesen typisch österreichischen Mehlspeisen, die heute leider viel zu selten geworden sind.
Dabei sind sie eigentlich so herrlich unkompliziert: ein einfacher Teig, eine gute Füllung und heißes Fett – mehr braucht es nicht.

Außen goldbraun und knusprig, innen weich und mit einer wunderbar saftigen Füllung. Genau so müssen sie für mich sein.

Der Teig

Der Teig selbst ist denkbar einfach. Butter und Milch werden gemeinsam erwärmt und anschließend mit Mehl, Dotter und einer Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verknetet.

Wichtig ist, ihm seine ½ Stunde Ruhezeit zu gönnen. Danach lässt er sich wunderbar ausrollen und weiterverarbeiten.

Zutaten

- 40 g Butter
- 118 ml Milch
- 300 g Mehl
- 1 Dotter
- 1 Prise Salz
- Powidl
- Ei zum Bestreichen
- Öl zum Ausbacken
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. **Butter-Milch-Mischung:** Butter und Milch gemeinsam erwärmen und anschließend etwas abkühlen lassen.
2. **Teig kneten:** Aus Mehl, der warmen Butter-Milch-Mischung, Dotter und Salz einen geschmeidigen Teig kneten.
3. **Rasten lassen:** Den Teig zugedeckt ½ Stunde an einem warmen Ort rasten lassen.
4. **Ausrollen und ausradeln:** Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick auf etwa 30 × 40 cm ausrollen und mit einem Teigrad Rechtecke von etwa 8 × 5 cm ausradeln.
5. **Füllen:** Jeweils ½–1 TL Powidl mittig auf die Teigstücke geben. Die Ränder mit dem verquirlten Ei bestreichen und die Teigstücke zu Dreiecken zusammenklappen.
6. **Ränder verschließen:** Die Ränder gut andrücken, zum Beispiel mit einer Gabel. So entsteht gleichzeitig ein schönes Muster und die Füllung bleibt beim Ausbacken sicher im Polsterzipf.
7. **Ausbacken:** Etwa 4 Finger hoch Öl erhitzen. Das Öl darf nicht zu heiß sein. Die Polsterzipf darin in mehreren Arbeitsgängen schwimmend von beiden Seiten goldgelb backen.
8. **Abtropfen:** Mit einem Gitterlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
9. **Bestäuben:** Noch warm oder lauwarm großzügig mit Staubzucker bestreuen.

SABINES TIPP

Powidl ist für mich die klassische Tiroler Variante und gehört deshalb ins Originalrezept.

Wer mag, kann den Powidl aber ganz nach Geschmack verfeinern – zum Beispiel mit Mohn, gehackten Nüssen oder Rumrosinen. Hier sind der Kreativität wirklich keine Grenzen gesetzt.

Eine weitere Tiroler Variante ist, die Polsterzipf ganz ohne Füllung zu backen und sie anschließend mit frischem Apfelmus zu servieren.

Und dann kommt natürlich der wichtigste Schritt: ordentlich Staubzucker darüber!
Frisch ausgebacken und noch leicht warm sind sie einfach unschlagbar.

Eine Mehlspeise, die nicht geschniegelt oder modern sein will, sondern einfach genau das macht, was sie seit Generationen kann: glücklich machen.