

Polsterzipfel mit Apfelfülle

Menge für ca. 36 Stück (je nach Größe)



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver,

Teigruhe nach dem Kneten: ca. 25 Minuten bei Raumtemperatur

Gehzeit vor dem Backen: ca. 25–35 Minuten bei Raumtemperatur

Backzeit: ca. 20 Minuten bei 195°C Heißluft



ZUTATEN für den Teig:

- 500g Weizenmehl Type 480 Universal
- 7g Salz
- 5g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- 50g Feinkristallzucker
- 100g Butter (handwarm)
- 30g frische Hefe
- 240g Milch (36 °C)

Apfelfülle:

- 350g Apfelstücke (klein gewürfelt)
- 80g süße Brösel (z. B. aus Biskotten)
- 150g Feinkristallzucker
- 30g Bienenhonig
- 10g Zimt
- 30g Zitronensaft
- 1 Ei zum Bestreichen
- 1 Schuss Milch zum Bestreichen



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Anschließend den Teig sofort aus der Küchenmaschine herausnehmen, zu einer Kugel formen und für 25 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Für die Fülle alle Zutaten vermengen und gut verrühren.
4. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Quadrat ausrollen (ca. 48 cm lang und 48 cm breit).
5. Mit Hilfe eines Lineals den Teig in 8 x 8 cm große Quadrate schneiden.
6. Die Teigländer jeweils gut mit Wasser bestreichen und in die Mitte der Quadrate die Fülle geben.
7. Die Teigstücke zu Dreiecken zusammenklappen, die Enden gut andrücken.
8. Die Polsterzipfel leicht mit Wasser besprühen und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 25–35 Minuten gehen lassen.
9. Den Backofen auf 195 °C Heißluft vorheizen.
10. Vor dem Backen mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen.
11. Ohne Dampf goldbraun backen.

Zum online Rezept: 

