

Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

Polsterzipf mit Hollerkoch und Heubers

30 Minuten (ohne Stehzeit)/leicht



Zutaten für 4 Personen

Für den Teig: 300 g glattes Mehl, 80 g Butter, 1 Ei, Prise Salz, Milch und Obers;
Butterschmalz und Öl zum Frittieren, Staubzucker zum Bestreuen.

Für den Hollerkoch: 1 Apfel, 200 g Holunderbeeren (TK), Zitronensaft, Zimt, 100 g Zucker.

Für das Heubers: 100 ml Apfelsaft, 1 Handvoll Heu, 30 g Honig, 300 ml Obers.

Zubereitung

Für den Teig Mehl, warme Butter, Ei und Salz kneten und so viel Milch und Obers zugeben, dass ein geschmeidiger, nicht zu fester Teig entsteht. Den Teig im Kühlschrank rasten lassen.

Für den Hollerkoch den Apfel schälen, entkernen und kleinwürfelig schneiden, mit den restlichen Zutaten etwa 15 Minuten köcheln. Mit einem Löffel etwas zerdrücken oder nach Wunsch pürieren.

Für das Heubers Apfelsaft und Honig aufkochen, Heu zugeben kurz mitkochen und zugedeckt etwa 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und gut ausdrücken. Obers steif schlagen und mit der ausgekühlten Heureduktion aromatisieren.

Den Teig dünn (ca. 3 mm) ausrollen, in Rauten schneiden und im 180 °C heißen Öl (mit etwas Butterschmalz verfeinert) goldgelb frittieren. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Die Polsterzipf auf Tellern anrichten. Hollerkoch und Heubers separat in Schüsseln zum Tunken reichen.