

#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten für 4 Portionen:

150 g	Erdäpfel, mehlig
15 g	Butter
75 g	Mehl
15 g	Grieß
0,5	Eidotter
0,5 Prisen	Salz
75 g	Powidl
0,5 EL	Rum (60 %)
0,5 EL	Zucker
0,5 Prisen	Zimt, gemahlen
50 g	Butter
75 g	Semmelbrösel
10 g	Zucker

#### Mein persönlicher Tipp

Der Teig kann auch mit Mohn-Nuss oder Topfenfülle gefüllt werden.



**Ingrid Müller**

Seminarbäuerin im Bezirk St. Pölten

## Powidltascherl aus Erdäpfelteig



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

- Erdäpfel kochen, schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken. Noch warm mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit Folie abdecken und kurz rasten lassen.
- Den Powidl mit Zucker, Rum und etwas Zimt verrühren.
- Den Erdäpfelteig auf einer bemehlten Fläche nicht zu dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Teigkreise ausstechen, mit 1 EL Fülle befüllen und zusammenklappen. Mit der Gabel den Rand leicht andrücken damit der Teig beim Kochen nicht aufgeht.
- Die Tascherl in leicht kochendem Salzwasser ca. 6-8 Minuten ziehen lassen.
- Für die Butterbrösel in einer Pfanne die Butter zerlassen und die Brösel darin kurz anrösten. Dann den Zucker dazugeben.
- Mit einem Seihschöpfer die Tascherl aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und in den Butterbröseln schwenken.
- Mit Staubzucker bestreut servieren.?