



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 Ausstecker 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.?



**BÄUERINNEN
ÖSTERREICH**

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ländlicher Raum:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

