

## Andi und Alex ON TOUR aus dem Wiener Prater

Freitag, 23. Juni 2017



Rezept von **Andreas Wojta**

### Powidltascherln

**1 Stunde/aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

400 g Erdäpfel (mehlig kochende Sorte), 20 g Butter, 200 g glattes Mehl, 50 g Grieß, Salz, 1 Eidotter, 150 g Powidl, 2 TL Rum, Zimt.

Für die süßen Brösel:

80 g Butter, 100 g Semmelbrösel, 2 EL grober Kristallzucker.

Zum Anrichten:

Sauerrahm, frische Minze.

### Zubereitung

Die Erdäpfel kochen, schälen und noch heiß durch eine Presse drücken. Masse abkühlen lassen. Weiche Butter, Mehl, Grieß, eine Prise Salz und Eidotter unter die Erdäpfelmasse kneten. Wenn der Teig zu flüssig erscheint, ev. noch etwas Mehl einarbeiten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit einem Glas ungefähr handtellergröße Kreise ausstechen. Teig zwischendurch immer wieder leicht bemehlen.

Powidl mit Rum und Zimt verrühren. Auf jeden Teigkreis 1 TL Powidl in die Mitte setzen und die Teigkreise zu einem Halbkreis falten. Die Ränder gut andrücken. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, mit etwas Rum und Zucker parfümieren. Die Powidltascherln portionsweise in das Wasser geben, das dann nur noch sieden (und nicht sprudelnd kochen) sollte.

Sobald die Powidltascherl an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und warm stellen.

Vor dem Servieren in einer beschichteten Pfanne Butter aufschäumen und die Semmelbrösel darin anrösten, den groben Kristallzucker zugeben.

Die Powidltascherln in den Butterbröseln wenden und heiß servieren, mit Sauerrahm und Minze garnieren.