



Powidltascherln

Zutaten

200 g Brösel
1 Stk Eiklar zum Bestreichen
20g Butter
1 Stk Eidotter
50g Grieß
200g Mehl
400g mehligte Erdäpfel
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung

150g Powidl
2TL Rum
1 Prise Zimt (gerieben)

Zubereitung

Erdäpfel kochen, schälen und heiß durch eine Erdäpfelpresse drücken.

Erdäpfelmasse abkühlen lassen.

Weiche Butter, Mehl, Grieß, Salz und Eidotter mit den Erdäpfeln zu einem Teig kneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig etwa 5 mm dick ausrollen und handtellergröße Kreise ausstechen. Teig zwischendurch immer wieder leicht mit Mehl bestauben.

Powidl mit Rum und Zimt verrühren. Auf jeden Teigkreis 1 Teelöffel Fülle in die Mitte setzen. Den Teigrand jeweils mit verschlagenem Eiklar bestreichen und die Kreise zusammenklappen. Ränder gut andrücken.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Tatschkerl in leicht kochendem Salzwasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Danach mit einer Schaumkelle herausnehmen.

In einer beschichteten Pfanne Butter erhitzen und Brösel darin anrösten.

Powidltascherl in den Butterbröseln wenden und noch heiß servieren.