

ORF



Heidelbeertascherl

Rezept von: Keplingerwirt, St. Johann am Wimberg

Zutaten:

Für die Heidelbeertascherl

- 250 g Topfen
- 150 g glattes Mehl
- 1 Ei
- 65 g weiche Butter
- Heidelbeermarmelade (zum Füllen)
- Butterbrösel
- Staubzucker

Für die Heidelbeer-Joghurt-Creme (ca. 15 kleine Gläser)

- 250 g gewaschene Waldheidelbeeren
- 300 g cremiges Joghurt
- Zucker nach Geschmack
- Zitronensaft nach Geschmack
- 2¼ Blatt Gelatine
- 225 g geschlagenes Obers

Für den Heidelbeerröster

- Heidelbeeren
- etwas Wasser
- Zucker
- Mandellikör
- Maisstärke

Zubereitung:

Heidelbeertascherl

Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig verkneten und diesen für einige Stunden kalt stellen.

Den Teig ca. 2–3 mm dick ausrollen, Kreise ausstechen, mit Heidelbeermarmelade füllen und zu Tascherln formen. Die Ränder gut verschließen. Die Tascherln in siedendes Wasser geben und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend in Butterbröseln wälzen und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Die ungekochten Tascherln entweder sofort kochen oder einfrieren, da die Marmelade sonst auslaufen kann.

Heidelbeer-Joghurt-Creme

Die Heidelbeeren mit Joghurt, Zucker und Zitronensaft fein mixen. Einen Teil der Masse durch ein Sieb streichen. Die eingeweichte Gelatine in einer kleinen Menge der Heidelbeermasse auflösen und anschließend unter die restliche Masse rühren. Das geschlagene Obers vorsichtig unterheben, nochmals abschmecken und die Creme in Gläser füllen. Vor dem Servieren etwa 5 Stunden kühl stellen.

Heidelbeerröster

Die Heidelbeeren mit etwas Wasser, Zucker und Mandellikör aufkochen. Anschließend mit etwas Maisstärke leicht abbinden, bis der Röster die gewünschte Konsistenz erreicht.