

## **Dessert:**

### **Birnenmosttascherl**

(1 Blech = 25 bis 30 Portionen)

#### **Zutaten:**

1 kg Mehl

1 kg Thea (Vorschlag: besser Butter)

16 EL Birnenmost

4 Eiklar

1 / 4 kg feste Marillenmarmelade

Prise Salz

#### **Zubereitung:**

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen, mit der Thea verbröseln. Trockenen Apfelwein dazu mischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Über Nacht mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank rasten lassen.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf dünn auswalken. Kreise ausstechen. Eine halbe Seite mit Eiklar bestreichen. In die Mitte jedes Kreises einen Teelöffel Marmelade geben und die Formen zu einem Halbmond zusammenschlagen. Mit den Fingern die Ränder zusammendrücken, sodass sie verkleben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Tascherl darauf verteilen.

Im auf 170 °C vorgeheizten Backrohr zirka 12 Minuten backen, dann die Hitze auf 180 °C erhöhen und weitere fünf Minuten backen.

Herausnehmen und nach dem Erkalten mit Staubzucker bestreuen.

#### **Mostvorschlag:**

Mostello