



Powidltascherl

So gut wie böhmisch. Denken Sie über die doppelte Menge nach, falls Sie Mehlspeisentiger/-innen rund um den Tisch erwarten.

Zutaten für den Teig:

350 g am Vortag in der Schale gekochte mehligte Erdäpfel, 150 g glattes Mehl, 30 g zerlassene Butter, 1 Dotter, Prise Salz, Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, abgerieben; Mehl zum Arbeiten.

Für die Fülle:

ca. 200 g Powidl, ca. 2 cl Zwetschenbrand, Prise Zimt oder Lebkuchengewürz

Für die Bröselbutter:

60 g Butter, ca. 40 g Semmelbrösel, Staubzucker, evtl. Zimt, gemahlen.

Zubereitung:

Für den Teig Erdäpfel schälen und passieren, d. h. durch ein Sieb oder eine Erdäpfelpresse drücken, mit den restlichen Zutaten mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.

Für die Fülle alle Zutaten verrühren und abschmecken.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen. Rund (ca. 6–8 cm Durchmesser) ausstechen, Ränder mit Wasser bepinseln. Powidl mit einem Kaffeelöffel in die Mitte auftragen. Tascherl zusammenklappen. Ränder fest andrücken. In kochendes Salzwasser geben, einmal aufkochen. Ca. 8–10 Minuten bei kleinster Flamme ziehen lassen.

Für die Bröselbutter Butter aufschäumen, Semmelbrösel darin langsam hellbraun rösten. Tascherl herausnehmen, auf Küchenrolle gut abtropfen lassen. Tascherl anrichten, mit Bröselbutter beträufeln. Mit Staubzucker und evtl. Zimt bestreuen.

Varianten

Für Marillentascherl statt Powidl mit Marillenbrand abgeschmeckte Marillenmarmelade verwenden.

Für Erdbeertascherl eingekochte Erdbeeren mit frischen Erdbeerstückchen und evtl. einem Spritzer Zitronensaft und Orangenlikör als Fülle verwenden.

Auf Rhabarberkompott (siehe weiteres Rezept) servieren.

Statt Bröseln geriebene, weiße (abgezogene) Mandeln in Butter rösten.

Getränk:

Auslese, Tokajer, Zweigelt, reifer Blaufränkisch