

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

Gebackene Mohntascherl

40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Teig: 500 g Topfen, 300 g glattes Mehl, 140 g Butter, 40 g Zucker, 2 Bio-Eier.

Für die Fülle: 250 ml Milch, 125 g Mohn, 70 g Powidl, 2 cl Rum, 50 g Zucker, Schale von 1 Bio-Zitrone und 1 Bio-Orange.

Außerdem: Eidotter zum Bestreichen, Butterschmalz zum Backen, Stabzucker zum Bestreuen.

Zubereitung

Den Topfen gut abtropfen lassen oder auch kurz auspressen, um den Flüssigkeitsanteil zu reduzieren.

Butter mit Zucker in der Küchenmaschine mit dem Knethaken schaumig rühren. Den Topfen hinzufügen und gut durchrühren. Die Eier nach und nach zugeben. Mehl hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer glatten Kugel formen. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Fülle Milch mit Rum, Zucker und Zitruschale aufkochen. Mohn in die kochende Flüssigkeit einrühren und ca. 15-20 Minuten einkochen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Powidl hinzufügen und gut durchrühren.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick gleichmäßig ausrollen. Mit einem runden Ausstecher ausstechen. In die Mitte jeweils etwas Fülle geben. Die Ränder mit Eidotter bestreichen und die Kreise zu einem Halbmond falten. Die Ränder mit dem Gabelrücken eindrücken.

In einem Topf Butterschmalz auf 160-180 °C erhitzen und darin die Tascherl goldgelb frittieren. Mit einem Siebschöpfer aus dem Fett heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Die rohen Tascherl eignen sich gut zum Einfrieren.