

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Topfen – Dirndl – Tascherl

Köchin: Lydia Maderthaner

Zutaten

(4 Personen)

Für den Teig

- 250 g Magertopfen
- 1 Ei
- 200 g kalte Butter
- 250 g Mehl
- Salz

Für die Fülle

- 200 g fertiger, kalter Vanillepudding
- 1 Glas Dirndlmarmelade
- 2 Pfirsiche

Für die Kipferl

- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

- 1.** Für den Teig das Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche geben und die Butter mithilfe einer Reibe direkt darauf reiben – das hat den Vorteil, dass sich das Mehl leichter mit der Butter verbindet.
- 2.** Anschließend das Ei, den Magertopfen und eine Prise Salz einarbeiten und die Masse mit den Händen zügig zu einem homogenen Teig verarbeiten. Danach im Kühlschrank etwa 20 Minuten rasten lassen, dass er schön kalt ist und sich dadurch leichter verarbeiten lässt.
- 3.** Nun den erkalteten Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz 0,5 cm dünn ausrollen und daraus Dreiecke für die Tascherl schneiden.
- 4.** Die Pfirsiche waschen und in schmale Spalten schneiden. Dann die Teig-Dreiecke je mit einem Esslöffel Vanillepudding und einem Teelöffel Dirndlmarmelade sowie einer Pfirsichspalte füllen. Die Dreiecke von der längeren Seite zum Spitz hin einrollen und die Enden einbiegen, also zu Tascherl oder Kipferl formen.
- 5.** Im Anschluss die Tascherl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, mit dem verquirlten Ei bestreichen und bei 160° C Heißluft etwa 35 Minuten backen. Danach aus dem Rohr nehmen, leicht auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen. Servieren und genießen.