

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Erdapfeltascherl mit Butterbrösel

**Koch: Thomas Hollaus**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Erdapfeltascherl

- 1,2 kg gekochte Kartoffeln (mehlig)
- 2 Eier
- 300 g Dinkelmehl
- 80 g Dinkelgrieß
- Salz
- geriebene Muskatnuss
- Maisstärke für die Arbeitsfläche
- 1 runder Ausstecher (Ø 10 cm)
- Abrieb einer Zitrone für das Kochwasser
- 1 Msp. Zimt (gemahlen) für das Kochwasser

Für die Fülle:

- 200 g Heidelbeeren
- 50 g Gelierzucker (1:3)
- 1 Msp. Zimt
- Saft einer ½ Zitrone

Für die Butterbrösel:

- 250 g Dinkelsemmelbrösel
- 80 g Butter
- Kristallzucker nach Geschmack
- 1 Msp. Zimt (gemahlen)

Für die Garnitur

- Staubzucker

### Zubereitung

1. Für die Erdapfeltascherl zuerst die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen und mit den Eiern, dem Dinkelmehl, dem Dinkelgrieß, einer Prise Salz und geriebener Muskatnuss zu einem homogenen Teig kneten (entweder mit einem Knethaken in der Küchenmaschine oder mit den Händen).
2. Für die Fülle die Heidelbeeren, den Gelierzucker, etwas Zimt und einen Spritzer Zitronensaft in einen Topf geben und unter ständigem Rühren etwa 7 Minuten leicht kochen bzw. eindicken lassen – Vorsicht, dass die entstandene Marmelade nicht anbrennt! Danach vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Für die Butterbrösel die Dinkelsemmelbrösel in einer Pfanne leicht trocken rösten, dann die Butter zugeben, gut verrühren und mit Zimt und Kristallzucker abschmecken.
4. Nun die Arbeitsfläche mit etwas Maisstärke bestreuen und den Teig mit einem Nudelholz etwa 4 mm dick ausrollen, rund ausstechen, mit Heidelbeermarmelade füllen und zusammenklappen. Den Rand mit einer Gabel andrücken und gut verschließen.
5. Zum Schluss die Erdapfeltascherl in mit Zitronenabrieb und Zimt aromatisiertem Wasser in einem Topf etwa 6 Minuten köcheln lassen, danach mit einem Siebschöpfer herausnehmen, direkt in den Butterbröseln wälzen und in einem tiefen Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.