

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

Fotocredit: Simeon Baker



Himbeer-Topfentascherl mit Pfefferbrösel

Koch: Christian Göttfried

Zutaten

(4 Personen)

Für den Topfenteig

- 250 g Topfen (mager)
- 1 Eidotter
- 2 EL Staubzucker
- 150 g Mehl
- 60 g Butter (weich)
- Salz
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Salz und Zucker für das Kochwasser

Für die Fülle

- 150 g Himbeermarmelade
- 100 g Himbeeren

Für die Pfefferbrösel

- 125 g Butter
- 1 EL grüner Pfeffer aus der Lake (im Glas)
- 100 g Semmelbrösel
- 1 EL Staubzucker

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- Staubzucker
- frische Minze

Zubereitung

- 1.** Für die Topfentascherl zuerst den Topfen mit dem Eidotter, dem Staubzucker, dem Mehl, der weichen Butter und etwas Salz vermengen. Die Zutaten zu einem Teig kneten und diesen im Kühlschrank kurz rasten lassen.
- 2.** In der Zwischenzeit für die Fülle die Himbeeren in einer Schüssel mit der Himbeermarmelade vermengen.
- 3.** Nun den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz ausrollen. Dann mithilfe eines runden Ausstechers oder mit einem Trinkglas Kreise ausstechen.
- 4.** Die Teig-Kreise jeweils mit ein wenig Himbeer-Fülle füllen und zusammendrücken, sodass kleine Halbmond-förmige Tascherl entstehen. Die Topfentascherl dann in kochendem, gesalzenem und gezuckertem Wasser etwa fünf Minuten ziehen lassen – nicht mehr kochen.
- 5.** Für die Pfefferbrösel die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Dann den grünen Pfeffer aus der Lake nehmen, fein hacken und zur aufgeschäumten Butter geben. Die Semmelbrösel und etwas Staubzucker in die Pfanne dazugeben und alles gut durchschwenken.
- 6.** Die Tascherl mit einem Siebschöpfer aus dem Kochwasser direkt in die Pfanne mit den Pfefferbröseln geben und darin wälzen. Zum Schluss die Himbeer-Topfentascherl mittig auf einem flachen Teller anrichten, ein wenig von der übrigen Fülle dazugeben, alles mit Staubzucker bestreuen und mit einem Minzblatt garnieren.