Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher

Powidltascherl in Cashew-Brösel an weißem Zimteis

Köche: Richard Rauch & Daniel Perhab

Zutaten
(für 4 Personen)

Für die Tascherl

- ¼ l Milch
- 20 g Butter
- Salz
- 160 g Mehl (glatt)
- 2 Eidotter
- 250 g Powidl

Für die Cashew-Brösel

- 50 g Butter
- 70 g Weißbrotbrösel
- 50 g Cashewnüsse
- 1 EL Kristallzucker

Für das weiße Zimteis

- 50 g Zimtstangen (ganz)
- 250 ml Milch

- 250 ml Obers
- 120 g Kristallzucker
- 2 Eier
- 3 Eidotter

Zubereitung

1. Für das weiße Zimteis die Zimtstangen, die Milch, das Obers und den Kristallzucker in einem Topf zum Kochen bringen und dann 15 Minuten ziehen lassen – den Zimt danach entfernen.

2. Dann die Eier und die Eidotter mit einem Schneebesen in einem großen Schneekessel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen, die heiße Obers-Mischung durch ein Sieb über die Ei-Masse gießen und die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen und zur Rose abziehen. Anschließend die Eis-Masse vom Wasserbad nehmen, 3 Stunden kühlstellen und danach in einer Eismaschine cremig gefrieren. Sollte keine Eismaschine zur Verfügung stehen, einfach die Masse einfrieren und hin und wieder mit einem Schneebesen umrühren.

Begriffserklärung „zur Rose abziehen“: Bei einer Temperatur von 75-80° C bindet die Ei-Obers-Mischung. Die Konsistenz der aufgeschlagenen Masse prüft man, indem man einen Kochlöffel durch die Masse zieht. Wenn sich beim Pusten auf dem Löffelrücken eine „Rose“ bildet, ist die richtige Konsistenz erreicht.

2. Für die Cashew-Brösel die Weißbrotbrösel, die gehackten Cashew-Nüsse und den Kristallzucker in eine feuerfeste Form geben und 10-15 Minuten bei 170° C Umluft im Rohr rösten – immer wieder kurz durchrühren. Danach die
Butter zergehen lassen und unterrühren.

3. Für die Tascherl zuerst einen Brandteig herstellen. Hierfür die Milch mit der Butter und einer Prise Salz in einem Topf aufkochen lassen. Das Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren so lange kochen, bis sich der Teig vom Topf löst. In die noch warme (aber nicht heiße) Masse die Eidotter einrühren, dann den fertigen Teig auf einen Teller geben, mit Folie abdecken und 2-3 Stunden kaltstellen.

4. Nach dem Rasten, den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz 2-3 mm dick ausrollen und beliebig große Kreise ausstechen. Die Powidl

mithilfe eines Spritzsacks mittig auf die Teig-Kreise dressieren, den Teigrand mit ein wenig Eiklar bestreichen und halbmondförmige Tascherl formen. Den Rand mit einer Gabel ein wenig andrücken und die Tascherl in einem Sud aus Wasser, einer Prise Salz, Vanillezucker, Rum und einer Zimtstange 10 Minuten leicht wallend kochen. Im Anschluss die Powidl-Tascherl aus dem Wasser heben und in den Cashew-Bröseln wälzen.

5. Zum Schluss je vier kleine Powidl-Tascherl auf einem flachen Teller anrichten, mit Staubzucker bestreuen und eine Nocke vom weißen Zimteis dazu servieren.

Quelle: ORF extra