

Powidltascherl mit Mohnbröseln und Zwetschkenröster



Zutaten für 4 Personen

- 250 g Magertopfen
- 140 g glattes Mehl
- 40 g Butter
- 1 Ei, Salz
- 70 g Brösel
- 50 g Butter
- 1 EL Kristallzucker
- 70 g gequetschter Graumohn
- Powidlmarmelade zum Füllen
- Staubzucker
- 4 EL Feinkristallzucker, etwas Vanillezucker
- 1 Zitrone, Zimstangerl, Gewürznelken
- 1/8 l Wasser
- 1 kg Zwetschken

Zubereitung

Magertopfen, Mehl, weiche Butter, Ei und Salz gut kneten und 1 Stunde rasten lassen. Den Teig ca. 4 mm ausrollen und Kreise ausstechen.

Einen Teelöffel Powidlmarmelade in die Mitte der Kreise geben und wenn möglich mit einem Ravioliausstecher zusammendrücken.

Auch mit einer Gabel kann man die Ränder gut zusammendrücken.

Die Tascherln in kochendes Wasser einlegen. Einige Minuten köcheln lassen, bis die Tascherln an der Oberfläche schwimmen.

Butter in der Pfanne leicht erhitzen, Brösel und Kristallzucker dazugeben und goldbraun rösten und mit gequetschtem Graumohn vermischen.

Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft, Gewürznelken und Zimtstangerl mit Wasser aufkochen.

Die Zwetschken waschen, entkernen, halbieren und ins kochende Wasser geben. Zugedeckt weichdünsten bis sich die Schale von den Zwetschken löst.

Tascherl aus dem Wasser heben, in Mohnbrösel wälzen mit Staubzucker und Zwetschkenröster servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!