



Powidltascherl aus Kartoffelteig

Zutaten für den Teig:

- 500 g mehlig Kartoffeln
- 120 g griffiges Weizenmehl AT Type 480 (DE type 405)
- 2 Eigelb
- 50 g weiche Butter
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Brösel:

- 100 g Butter
- 100 g Semmelbrösel
- 50 g geriebene Hasel-/oder Walnüsse (optional)
- Zimt nach Belieben
- 2 EL Kristallzucker
- 1 EL Vanillezucker

Fülle:

- Powidl/ Pflaumenmus

Staub-/Puderzucker zum bestreuen

Zubereitung:

Die ungeschälten Kartoffeln weichkochen und schälen. Mit einer Kartoffelpresse auf ein Backpapier pressen und verteilen. Gut ausdampfen lassen, das dauert ca. 30 Minuten.

Nun die restlichen Zutaten dazugeben und einen geschmeidigen Teig kneten. Dies aber bitte nicht allzu lange, da der Teig sonst zäh wird.

Der Teig muss nicht rasten und kann sofort weiterverarbeitet werden.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche nicht zu dünn ausrollen, ca. 3 mm, Kreise mit einem Durchmesser von 7 cm ausstechen.

Die Teigländer mit etwas Wasser oder Eiklar bepinseln. In die Mitte jedes Teigkreises einen TL Powidl setzen und den Teig zur Hälfte umklappen. Die Ränder gut zusammendrücken.

In reichlich, leicht siedendem Wasser ca. 5 Minuten ziehen lassen. Nicht kochen! Darauf achten, dass die Tascherl nicht am Boden kleben bleiben. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, dann noch kurz im Wasser lassen.

In der Zwischenzeit wie folgt die Butterbrösel herstellen:

Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und Brösel, Zimt, Nüsse, Vanille- und Kristallzucker darin goldgelb rösten. Die fertigen Powidltascherln mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in den Butterbröseln schwenken.

Powidltascherl auf ein Teller geben und mit Staub-/Puderzucker bestreut servieren.

Dazu passt ein himmlischerer Zwetschkenröster.

Gutes Gelingen wünscht Euch wieder Eure Gudrun von Mödling.

TIPPS:

Wichtig ist, dass du griffiges Mehl verwendest, das gröber vermahlen ist als glattes Mehl. Es nimmt die Flüssigkeit dadurch langsamer auf und eignet sich besser für Kartoffelteig.

Die benötigte Menge Mehl hängt von der Kartoffelsorte ab. Wenn der Teig zu sehr klebt, füge noch etwas Mehl hinzu. Bitte keine „Heurigen Kartoffeln“ verwenden – das wird meistens nix 😞

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.