Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Powidltascherl

Griaß di Rezepte Hausmannskost Österreichisch Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Powidl mit Staubzucker, Rum und Zimt zu einer geschmeidigen Masse verrühren, abschmecken. Erdäpfel kochen, schälen und passieren. Mit den übrigen Zutaten zu einem Teig kneten. Kurze Zeit rasten lassen und dann den Teig 2-3 mm dick ausrollen und handflächengroße, runde Scheiben ausstechen.
Je einen Teelöffel davon in die Mitte der Teigscheiben geben. Teigscheiben zusammenklappen, Rand fest andrücken, nach Belieben mit einem Teigrad einen Zackenrand ausradeln. In schwach siedendem, gesalzenem Wasser ca. 6 Minuten kochen. Brösel in erhitzter Butter goldbraun rösten. Die gut abgetropften Powidltascherln darin schwenken und mit der Staubzucker bestreuen.

ZUTATEN

ZUTATEN
500 g mehlige Erdäpfel
30 g Butter
120 g griffiges Mehl
30 g Weizengrieß
Salz
1 Eidotter
Powidl
Staubzucker
1–2 EL Rum
1 Prise Zimt
80 g Butter
100 g Semmelbrösel
Staubzucker zum Bestreuen