

Powidltascherl



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 mehliges 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