



FÜR KREATIVE
GENUSSKÖPFCHEN.





Weichseltascherl



Fein-saure Weichsel
aus den besten Provenienzen
Europas

Edle Grand Cru Couverture
aus dem Hause FELCHLIN

Zutaten für 4 Portionen:

Teig: 400 g Erdäpfel
200 g Weizenmehl
50 g Weizengrieß
50 g Butter
Prise Salz

1 Ei

2 EL Butter

4 EL Semmelbrösel

2 EL brauner Zucker

1 Glas STAUD'S Weichsel
mit Schokolade

Erdäpfel 30 Minuten weichkochen, schälen und noch warm passieren. Alle Zutaten für den Teig vermischen und glatt kneten. Etwas ruhen lassen. Den Teig ausrollen und mit einer Schüssel etwa handtellergröße Kreise ausstechen. Jeweils 1 EL STAUD'S Weichsel mit Schokolade mittig platzieren. Die Ränder der Kreise mit verquirltem Eiklar bestreichen, zusammenklappen und festdrücken. Die Täscherl in siedendem Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Brösel und Zucker dazugeben und etwas karamellisieren lassen. Die fertigen Weichseltascherl darin wälzen und heiß servieren.

Ruhezeit: 30 Minuten | Zubereitungszeit: 60 Minuten

**WUNDERBAR ALS
SÜSSE HAUPTSPEISE!**