



1
STÜCK
**Oma
Staud**
Powidl



Zwetschken mit Mascherl: Powidltascherl

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. (ohne Auskühlzeit der Erdäpfel)

Erdäpfel schälen, in gleichmäßig große Würfel schneiden und in Salzwasser weichkochen. Wasser abseihen und die Erdäpfel auf kleiner Stufe im Topf ausdämpfen lassen. Noch heiß durch die Erdäpfelpresse drücken und auskühlen lassen. Die kalte Erdäpfelmasse mit Weizengrieß, zerlassener Butter, Dotter, einer Prise Salz und Mehl zu einem glatten Teig kneten. Den Erdäpfelteig auf einer mit Mehl bestäubten Unterlage ca. 4 mm dick ausrollen und Kreise mit ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Die Teigränder der Teigscheiben sehr dünn mit Eiweiß bestreichen, mit einem Kaffeelöffel in der Mitte etwas Oma Staud Powidl drapieren und halbmondförmig zusammenklappen. Die Ränder gut zusammendrücken, damit sie beim Kochen nicht aufgehen. Reichlich Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen und Powidltascherl einlegen. Schwach wallend kochen bzw. ziehen lassen. Sobald die Tascherl an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig. Mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben und am besten gleich in den fertigen Butterbröseln wenden und anrichten. Für die Butterbrösel: Die Butter erhitzen, Brösel dazu geben und unter ständigem Rühren goldbraun rösten, mit Zucker, Zitronenschale und einer Prise Zimt abschmecken.

Portionen:

18 Stück

Durchmesser 8-9 cm

Zutaten:

500 g mehliges Erdäpfel
(ergibt 400 g gepresste Erdäpfel)
120 g griffiges Mehl
40 g Weizengrieß
20 g zerlassene Butter
2 Dotter
1 Prise Salz
300 g Oma Staud Powidl

Butterbrösel:
150 g Butter
200 g Semmelbrösel
80 g Kristallzucker
Zitronenschale einer halben Zitrone
Prise Zimt gemahlen
Staubzucker zum Bestreuen
griffiges Mehl zum Ausrollen