

30 Stück

Powidltascherl

Zutaten

Erdäpfelteig:

500 g	Erdäpfel, mehlig, roh, geschält	300 g
200 g	Mehl, griffig	
40 g	Grieß	
40 g	Butter, flüssig	
1	Eidotter	

Fülle:

	Powidl
2 EL	Rum
1 TL	Zimt
1	Ei (zum Bestreichen)

Butterbrösel:

130 g	Semmelbrösel
150 g	Butter
70 g	Staubzucker

Weiteres:

Zimt
Vanillezucker
Staubzucker
griffiges Mehl
Salz

Arbeitsbeschreibung

Erdäpfelteig:

1. Erdäpfel in kleine gleichmäßige Stücke teilen.
2. In Salzwasser weichkochen, abseihen, auf ein Backblech geben und bei leicht geöffnetem Backrohr 130°C ca. 15 Minuten ausdampfen lassen.
3. Heiße Erdäpfel durch ein Passiersieb streichen und auskühlen lassen.
4. Mit den restlichen Zutaten vermengen und kurz zu einem glatten Teig verkneten.

Tascherl:

1. Powidl mit Rum und Zimt verrühren, in Dressiersack (glatte Tülle Nr. 6) füllen.
2. Erdäpfelteig auf mit griffigem Mehl bestäubter Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen, mit rundem Ausstecher (6-8 cm) 30 Scheiben ausstechen.
3. Mit versprudelttem Ei dünn bestreichen.
4. Powidl in der Mitte auf dressieren.

Butterbrösel:

1. Butter aufschäumen lassen.
2. Semmelbrösel dazugeben – kurz anrösten.
3. Staubzucker dazugeben und mit Zimt und Vanillezucker würzen.