

# POWIDL TASCHERL IN BUTTERBRÖSELN

## Zutaten

### Erdäpfelteig

500 g gekochte mehlig-eerdäpfel

130 g griffiges Weizenmehl plus

Mehl zum Ausrollen

40 g flüssige Butter

2 Eigelb

1 Prise Salz

### Fülle

200 g Powidl

1 EL Rum

Prise Zimt

Ei zum Bestreichen

Butter für den Einsatz

### Butterbrösel

250 g Butter

200 g Semmelbrösel

3 EL Zucker

flüssige Butter zum Bestreichen

Staubzucker zum Bestreuen

## Zubereitung

Erdäpfel auskühlen lassen, durch die Erdäpfelpresse passieren. Mit Mehl, Butter, Eigelb und Salz zu einem Teig kneten.

Powidl mit Rum und Zimt verrühren, in einen Dressier-Beutel mit großer Loch-Tülle füllen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen, mit einem runden Ausstecher (8 cm Ø) Scheiben ausstechen. Mit versprudeltem Ei am Rand bestreichen, Powidl in der Mitte aufdressieren. Zu Tascherln zusammenklappen und die Ränder fest andrücken. Auf einen gebutterten Loch-Einsatz legen und im Dampfgarer bei 95 °C 10 Minuten garen.

Für die Brösel Butter in einer Pfanne erhitzen, Brösel begeben und goldbraun rösten, zum Schluss den Zucker dazugeben.

Powidltascherl mit flüssiger Butter bestreichen und vorsichtig in Butterbröseln wenden. Auf Teller setzen und mit Staubzucker bestreuen.

## Tipp

Rohe Tascherl auf einem Blech mit Backpapier einfrieren. Tiefgekühlt in Gefrierbeutel umschichten. Tiefgekühlt kochen oder garen (Garzeit verlängert sich um 5 Minuten).