

Stadt, Land, Lecker | Powidltascherln

Powidl ist die österreichische Bezeichnung für Pflaumenmus: Pflaumen bzw. Zwetschgen werden solange eingekocht, bis eine streichfähige Masse entsteht. Im Gegensatz zu Marmelade bzw. Gelee kommt hierbei kein Geliermittel zum Einsatz, sondern die Konsistenz entsteht nur durch die Reduktion. Dabei verfärbt sich das Mus dunkelbraun, fast schwarz. Man nimmt Powidl gerne zum Füllen von Mehlspeisen, wie etwa Buchteln oder Hefeknödeln. Powidltascherln sind aber die prominentesten Pflaumenträger.

Zutaten:

- 500 g Kartoffeln, mehlig, gekocht und abgekühlt
- 300 g Powidl
- 120 g Weizenmehl
- 40 g Butter
- 2 Eier
- 2 EL Rum
- 150 g Semmelbrösel
- 200 g Butter
- 2 EL Zucker
- Zimt
- Salz
- Puderzucker

Zubereitung:

Kalte Kartoffeln mit Hilfe einer Presse zerkleinern. Mit Mehl, flüssiger Butter, Eiern und Salz zu einem glatten Teig verkneten.

Powidl mit Rum und Zimt verrühren und in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen.

Den Teig ca. 4 mm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher Scheiben ausstechen. Mit Eigelb bestreichen und Powidl mit dem Spritzbeutel in der Mitte aufbringen. Tascherln zusammenklappen und die Ränder fest andrücken.

Tascherln in schwach gesalzenem Wasser ca. 6 Minuten leise köcheln lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Brösel zufügen und goldbraun rösten. Zum Schluss den Kristallzucker dazugeben. Die Powidltascherln aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in Butterbrösel wenden.

Auf einem Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Rezept: Norbert Steiner

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 04.05.2019

