

# **Powidl-Tascherl, Spekulatius-Brösel, Zimt-Eis, Pflaumen**

**Für zwei Personen**

**Für die Powidl-Tascherl:**

2 Eier	20 g Butter	250 ml Milch
160 g Mehl	1 Prise Salz	

**Für die Fertigstellung:**

250 g Pflaumenmus	1 Ei	Butter
300 ml Rum	Vanillezucker	Salz

**Für die Spekulatius-Brösel:**

70 g Weißbrotbrösel	100 g Spekulatius-Kekse	50 g Butter
1 EL Zucker		

**Für das Zimt-Eis:**

5 Eier	250 ml Milch	250 ml Schlagsahne
50 g Zimtstangen	120 g Zucker	

**Für die Pflaumen:**

500 g Pflaumen	1 Orange, Saft	150 ml Portwein
50 ml Rote-Bete-Saft	100 g brauner Rohrzucker	$\frac{1}{2}$ Stange Zimt
2 Gewürznelken	Speisestärke	

**Für die Lebkuchen-Hippen:**

40 g weiche Butter	40 g Mehl, 405	40 g Zucker
2 TL Lebkuchengewürz		

**Für die Powidl-Tascherl:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Brandteig Milch mit Butter und einer Prise Salz aufkochen. Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren so lange kochen, bis sich der Teig vom Topf löst. Eier trennen. In die noch heiße Masse das Eigelb einrühren. Den fertigen Teig auf einen Teller geben, mit Folie abdecken und bis zum Servieren kalt stellen. Wenn man die Zeit hat, den Teig am besten 2-3 Stunden kalt stellen.

**Für die Fertigstellung:**

Ei trennen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen und beliebig große Kreise ausschneiden. Pflaumenmus (Powidl) in einen Spritzbeutel füllen, mittig auf die Teigkreise geben, dann den Teigrand mit Eiklar bestreichen und halbmondförmigen Tascherl formen.

Den Rand mit einer Gabel ein wenig andrücken oder die Tascherl abkrenzen (So nennt sich die spezielle Technik die aus Kärnten stammt).

Wasser, Rum, Salz und Vanillezucker erhitzen. Die Tascherl im Rumwasser 10 Minuten bei leicht siedendem Wasser kochen.

Herausheben.

**Für die Spekulatius-Brösel:**

Butter zerlegen lassen. Spekulatius zerbröseln. Brösel und die fein zerbröselten Kekse mit Zucker in einer Pfanne goldbraun rösten.

Tascherl darin schwenken.

**Für das Zimt-Eis:**

Zimtstangen, Milch, Sahne und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und 15 Minuten ziehen lassen.

Drei Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verwerten. Zwei Volleier und drei Eigelbe mit einem Schneebesen in einem großen Kessel verrühren. Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Sahne-Mischung durch ein Sieb über die Eimasse gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75-80 Grad bindet die Ei-Sahne-Mischung. Die Konsistenz der aufgeschlagenen Masse prüfen, indem man mit einem Löffel durch die Masse zieht. Wenn sich beim Pusten auf dem Löffelrücken eine Rose bildet, ist die richtige Konsistenz erreicht. Die Eismasse vom Wasserbad nehmen und herunterkühlen. Die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.

**Für die Pflaumen:**

Pflaumen halbieren und Stein entfernen.

Orangensaft auspressen. Zucker im Topf karamellisieren lassen, mit Portwein und Orangensaft ablöschen und Gewürze dazugeben. 5 Minuten einreduzieren lassen und die Pflaumen dazugeben. Einmal aufkochen lassen und mit Stärke binden. Rote-Bete-Saft, Ge-würznelken und Zimtstange dazugeben und bis zum Anrichten ziehen lassen.

**Für die Lebkuchen-Hippen:**

Butter mit Zucker cremig rühren. Mehl und Lebkuchengewürz mischen, nach und nach unter die Butter-Zucker-Masse rühren, bis ein glatter, zählfüssiger Teig entsteht. Auf die Silikonmatten mit Christbaummuster streichen und im Ofen ausbacken.

Richard Rauch am 23. Dezember 2025