

Powidltascherl mit Nussbutter-Brösel

Für zwei Personen

Für die Powidltascherl:

250g mehlig. Kartoffeln	1 Ei	50 g Pflaumenmus
40 ml Rum	60 g Kartoffelstärke	60 g Weizenmehl
1 Prise Salz		

Für die Nussbutterbrösel:

40 g Butter	100 g Semmelbrösel	10 g Zimt
10 g Zucker		

Für die Powidltascherl:

Die Kartoffeln in einem Topf weich kochen, abgießen und kurz ausdampfen lassen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. Ei trennen und Eigelb zu den Kartoffeln geben. Mit Mehl, Kartoffelstärke und Salz zu einem glatten Teig verkneten.

Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dick ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von 7-8 cm ausstechen. Jeweils einen Teelöffel Pflaumenmus auf die Mitte setzen. Teig zusammenklappen und die Ränder gut andrücken.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Rum hinzugeben und leicht salzen. Hitze reduzieren und die Tascherl darin etwa 10 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Anschließend vorsichtig herausnehmen.

Für die Nussbutterbrösel:

Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie leicht bräunt und eine nussige Note entwickelt. Semmelbrösel in einer weiteren Pfanne goldbraun rösten und mit der Nussbutter vermengen. Zucker und Zimt unterrühren.

Powidltascherl in den Bröseln wenden, auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 08. Mai 2026