

Omas Powidltascherl

Omas Powidltascherl sind ein Klassiker der österreichischen Mehlspeisenküche. Der Erdäpfelteig in Kombination mit Powidl und Butterbröseln machen die Süßspeise zu einem Genuss.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

für den Erdäpfelteig

25 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
250 g	Erdäpfel mehlig (gekocht u. geschält)
100 g	Weizenmehl, glatt
25 g	Weizengrieß
1 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
	Powidl
	Eiklar (o.kaltes Wasser zum Verschließen)

Butterbrösel

100 g	Semmelbrösel
40 g	Butter
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für **Omas Powidltascherl** die noch heißen Erdäpfel schälen und durch eine Erdäpfelpresse drücken. Anschließend vollständig auskühlen lassen, damit der Teig später schön

geschmeidig wird. Erst danach alle restlichen Zutaten zügig zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank etwa 30 Minuten rasten lassen. So lässt er sich später besonders gut ausrollen.

2. Den Erdäpfelteig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zirka 3 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Ø 7–8 cm) Kreise oder Quadrate ausstechen. In die Mitte jeder Scheibe einen Teelöffel **Powidl** setzen. Die Teigränder leicht mit Eiklar bestreichen, zusammenklappen und sorgfältig andrücken, damit die Fülle beim Garen nicht austritt.
3. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen und die Hitze reduzieren. Die Powidltascherl einlegen und ohne Deckel ca. 15–20 Minuten ziehen lassen – sie dürfen nicht kochen, sondern nur sanft garen.
4. Währenddessen für die Butterbrösel die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Semmelbrösel darin goldbraun rösten. Die fertigen Powidltascherl mit einem Seihschöpfer aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in den Butterbröseln wälzen. Zum Abschluss mit Staubzucker bestreuen und heiß servieren.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp