Powidltascherl mit Topfenteig

Powidltascherl mit Topfenteig sind eine flaumige Alternative zur Erdäpfelvariante. Der Topfenteig ist schnell zubereitet, weich und umhüllt die Powidlfüllung besonders zart.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 3,3 h

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

250 g	Speisetopfen
60 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
120 g	Weizenmehl, glatt
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
100 g	Powidl
50 g	Butter
Nach Belieben	Staubzucker
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für die süßen **Powidtascherl** den **Topfen** gut abtropfen lassen, damit der Teig später nicht zu feucht wird. Anschließend mit der weichen Butter, dem Ei, Weizenmehl und Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Sollte der Teig noch klebrig sein, etwas Mehl unterkneten, bis er sich gut verarbeiten lässt. Den Topfenteig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Dadurch gewinnt der Topfenteig an Stabilität und lässt sich besser ausrollen.

2. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Währenddessen die Arbeitsfläche gut bemehlen und den Teig zirka 3 mm dünn ausrollen. Dabei regelmäßig Mehl verwenden, damit der Teig nicht am Nudelholz haftet. Mit einem Glas oder Ausstecher (Ø 7–8 cm) Teigkreise ausstechen. In die Mitte jeweils einen kleinen Klecks Powidl setzen. Die Ränder leicht mit kaltem Wasser bestreichen, die Kreise zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel fest andrücken.

3. Die Powidltascherl mit Topfenteig portionsweise ins leicht wallende Salzwasser geben und 15–20 Minuten sanft gar ziehen lassen. Sie sollen nicht sprudelnd kochen, sondern nur leise ziehen.

4. Währenddessen die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die gegarten Tascherl mit einer Kelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in der Butter vorsichtig schwenken. Die köstliche Süßspeise auf Tellern anrichten und nach Belieben mit Zucker-Zimt-Mischung bestäuben. Am besten frisch und warm servieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Die Powidltascherl mit Topfenteig anstelle in der geschmolzenen Butter, in Butter-Bröseln wälzen.