

# Powidltascherl

Die Powidltascherl sind eine wunderbare Süßspeise. Das traditionelle Nachspeisen-Rezept aus Omas Kochbuch ist besonders in Österreich und Tschechien sehr beliebt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

400 g	Erdäpfel mehlig
30 g	<a href="#">Butter</a>
30 g	Weizengrieß
110 g	Mehl (griffig)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	Eidotter
125 g	<a href="#">Powidl</a>
2 EL	<a href="#">Rum</a>
1 Prise	Zimtpulver
100 g	<a href="#">Butter</a>
150 g	Semmelbrösel
	Staubzucker

## Zubereitung

1. Für die Powidltascherl die Erdäpfel kochen, abkühlen, schälen und mit einer Erdäpfelpresse pressen. Mit Butter, Mehl, Weizengrieß, Salz und Eidotter zu einem Teig kneten.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zirka 3-4 mm dick ausrollen und in etwa 8 cm große Kreise ausstechen.
3. Powidl mit Rum und Zimt verrühren und je einen Teelöffel in die Mitte der Teigscheiben geben. Zusammenklappen und den Rand fest andrücken.

4. Salzwasser zum Kochen bringen und im schwach siedendem Wasser 7-8 Minuten kochen.
5. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Semmelbrösel goldbraun rösten.
6. Die Powidltascherl mit einer Kelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in den Bröseln schwenken. Sofort heiß servieren und mit Staubzucker bestäuben.

## **Tipp**

Sollten Kinder mit essen den Rum einfach weglassen.