

Powidltatschkerln

oder auch Powidltascherln - eine alte, traditionelle aus Böhmen stammende und in Österreich gern gegessene kulinarische Köstlichkeit. Hier nach einem alten Rezept aus meiner Familie.

Zutaten: für den Teig:

- ½ kg Kartoffeln
- 120 g griffiges Mehl
- 30 g Grieß
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Sauerrahm
- 30 g Butter
- Prise Salz

für die Fülle:

- 170 g Powidl
(Zwetschgenröster)
- 1 Teelöffel Zimt
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 bis 2 Esslöffel Rum
(wenn Kinder mitessen,
den Rum weglassen)

zum Anrösten:

- 100g Semmelbrösel
- 80 g Butter



Zubereitung:

1. Den Powidl mit Zimt, Zucker und Rum zu einer geschmeidigen Masse verrühren, zur Seite stellen und rasten lassen.
2. Die Kartoffeln schälen und kochen, passieren und mit den anderen Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten und ebenfalls kurze Zeit rasten lassen.
3. Den Teig mit einem Nudelholz ca. ½ cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher oder Tasse (ca. 8 cm Durchmesser) runde Plätzchen ausstechen - oder kleine Quadrate ca. 8 cm x 8 cm zurechtschneiden. In die Mitte einen Teelöffel Powidl geben. Die Plätzchen in der Mitte falten und an den Rändern ganz fest zusammendrücken.
4. Anschließend die fertigen Tatschkerl in leicht kochendes Salzwasser vorsichtig Stück für Stück einlegen und ca. 6 min. ziehen lassen.
5. Währenddessen die Semmelbrösel mit der Butter in einer Pfanne goldbraun rösten, die fertigen Tatschkerl darin wenden, sodass sie komplett überzogen sind, mit Zucker bestreuen und sofort servieren. Dazu schmeckt auch sehr gut ein Zwetschgenkompott und zum Trinken mögen nicht nur die Kinder gerne ein Glas Milch.

Gutes Gelingen wünschen Ihnen Ihr Erzählerteam