



Powidltascherln

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Das böhmische Schmankerl, wer kennt und liebt es nicht?

Zutaten

- Für den Kartoffelteig:
 - 500 g gekochte Kartoffeln vom Vortag
 - 150 g gesiebttes Mehl
 - 30 g Butter
 - 1 ganzes Ei
 - Etwas Salz
- Für die Füllung:
 - !/2 Glas Pflaumenmus
 - 2 Cl Rum
 - 1 Tl gemahlener Zimt
 - 1 Prise Salz
- 1 Ei, mit 1 El Wasser verquirlt
- Für die Auflage:
 - 80 g Semmelbrösel
 - 60 g Butter
 - 1 El Zucker
 - Etwas Puderzucker zum Einstäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffeln durchpressen und mit dem Mehl, der Butter und dem Ei und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verarbeitet.

Schritt2

Dabei sollte man sicherhaltshalber ein Probestückchen in siedendes Salzwasser geben, ist es zu weich, dann noch etwas Mehl unterwirken.

Schritt3

Den Teig rechtwinklig auf einer bemehlten Arbeitsfläche, ca. 3 mm dick ausrollen. 6 cm große ,rund Teigflecken mit einem Ausstecher oder Glas bzw. Tasse ausstechen. Auslegen, die Ränder mit dem verquirlten Ei, mittels eines Küchenpinsels einstreichen.

Schritt4

Das Pflaumenmus mit dem Rum, gemahlenem Zimt, ev. auch etwas Zucker nachschmecken.

Schritt5

Die Powiderln nunmehr mit einem Tl Pflaumenmus belegen, halbmondförmig überklappen und gut andrücken.

Schritt6

In kochendes Salzwasser geben und leise 6 - 8 min. „simmern“ lassen.

Schritt7

Danach heraus heben und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Schritt8

n der Zwischenzeit die Semmelbrösel in der Butter mit 1 El Zucker in einer Stielpfanne goldbraun rösten und die abgetropften Powiderln gut rundherum wälzen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Gern reiche ich meine Powiderln mit einem warmen „schmackigem“ Pflaumenkompott und stäube alles mit Puderzucker ein.

Schritt11

Rezeptart: Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/powidltascherln/>