



# 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 gesiebtes 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/>