Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Powidltascherl

Zubereitung

Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse pressen. Erkalten lassen. Danach Eier, Salz Mehl untermengen. Alles zu einem Teig kneten. Wasser zum Kochen bringen. Teig ausrollen und Runde Scheiben ausstechen mit Eiweiß bestreichen mit einem 1 TL Powidl füllen zusammenklappen und mit einer Gabel den Rand festdrücken. Im leicht wallenden Wasser ca. 10 Min. kochen. In einer Pfanne Butter schmelzen Brösel anrösten und mit Zucker und Zimt abschmecken. Die Tascherl in Butterbrösel wälzen. Ich wünsche guten Appetit!

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Martina Degasperi-Wanek.

Zutaten

- 1 kg Kartoffel mehlig
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- 400 g griffiges Mehl