

Hollertascherl aus Erdäpfelteig

Dauer: Mittel Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Nachspeisen Vegetarisch Saison: Herbst Für: 4 Personen



Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

500 G	Erdäpfel
120 G	griffiges Mehl
80 G	Butter
1	Ei
1 PRISE	Salz
300 G	Hollerbeerenmarmelade
150 G	Butter
100 G	Semmelbrösel
100 G	fein gemahlene Mandeln
2 EL	feinkörniger Kristallzucker
etwas gemahlener Zimt, Rum, Vanillezucker und Staubzucker	

Zubereitung

1. Für den Eachtlingteig die Eachtling schälen, kochen, abseihen und 15 Minuten im heißen Rohr ausdampfen lassen.
2. Aus den zerdrückten Eachtling, dem griffigen Mehl, dem Butter, den Eidotter und der Prise Salz einen Eachtlingteig bereiten.
3. Hollermarmelade in einen Dressiersack füllen.

Dazu eignet sich am besten eine glatte kleine Tülle Nr. 6.
4. Eachtlingteig auf bemehlter Unterlage ca. 4 mm dick ausrollen, mit einem runden Ausstecher (6 cm) 30 Stück ausstechen, mit versprudeltem Ei bestreichen und die Hollermarmelade in der Mitte aufdressieren.
5. Tascherl zusammenklappen und die Ränder fest andrücken.
6. In reichlich Salzwasser zart wallend kochen.
7. Butter erhitzen, Brösel, Mandeln, Zucker und die Gewürze beigegeben und goldbraun rösten.
8. Die abgetropften Hollertascherl in den Butter bröseln wenden und mit Staubzucker bestreuen.

Isst-Gut-Rezept, Mehlspeisen-Tag

Wer's noch fruchtiger mag, lässt sich einen Hollerkoch zu den Tascherl schmecken.