

Powidl-Tascherln

Zutaten:

200g Milch
50g Buter
10g Zucker
10g Vanillezucker
3g Salz
200g Mix B
3 Eigelb
200g Powidl (Zwetschgenmus)

Panier:

125g Butter
150g Semmelbrösel glutenfrei
5g Zimt
25g Staubzucker
10g Vanille-Zucker

Herstellung:

Milch, Butter, Salz, Vanille-Zucker und Zucker zusammen aufstellen. Mehl abwiegen, Eigelb trennen.

Wenn die Mischung kocht, den Topf vom Herd nehmen und das Mehl unterrühren.

Masse in einer Schüssel geben und die Eigelbe unterarbeiten, sollte der Teig noch zu fest sein ein Eigelb mehr unterrühren. Anschließend gut eingepackt in den Kühlschrank stellen zum Auskühlen.

Wenn der Teig kalt ist, ihn auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen.

Dann Kreise mit ca. 9cm Durchmesser ausstechen und die Ränder der Kreise dünn mit Wasser abstreichen. Powidl in die Mitte der Kreise legen und zusammenklappen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Taschen darin schwach wallend köcheln lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen (ca. 5 Minuten).

Währenddessen 125g Butter bis zum Aufschäumen erhitzen. Dabei die Semmelbrösel mit Staubzucker, Zimt und Vanille-Zucker nach Wunsch vermischen und in der Butter hellbraun rösten.

Die Taschen mit einer Siebkelle aus dem Wasser nehmen und in den gerösteten Semmelbrösel wenden und mit Staubzucker bestreut servieren.