



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 25 dag Topfen
- 15 dag Butter
- 125 ml Sauerrahm
  - 1 Prise Salz
  - 2 Stk. Eidotter
- 20 dag Mehl (glatt)
- 200 g Preiselbeeren
- 10 dag Butter
- 10 dag Semmelbrösel
- 5 dag geriebene Nüsse
- Staubzucker

**Mein persönlicher Tipp**

Die Tascherl können auch sieben Minuten im Dampfgarer gegart werden.:

**Christine Bauer**

Seminarbäuerin in Niederösterreich

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer  
Niederösterreich: *Topfen entdecken*  
– Vielfalt schmecken

**Preiselbeer-Topfentascherl mit Nussbrösel**

**Zubereitung**

**Teigtascherl**

- Zutaten (für 4 Portionen): 25 dag Topfen, 5 dag zerlassene Butter, 125 ml Sauerrahm, 1 Prise Salz, 2 Dotter, 20 dag Mehl (glatt) und 200 g Preiselbeeren.
- Topfen, zerlassene Butter, Sauerrahm, Salz und Dotter in einer Schüssel mit dem Kochlöffel kurz verrühren (je weniger man knetet, umso lockerer wird der Teig).
- Den Teig auf einem bemehlten Nudelbrett ausrollen und mit einem Teigtaschenformer (8 cm Durchmesser) ausstechen, mit Preiselbeeren füllen und zusammenklappen.
- Die Tascherl in reichlich Salzwasser einige Minuten leicht kochen lassen, mit einem Siebschöpfer herausheben und gut abtropfen lassen.

**Nussbrösel**

- Zutaten (für 4 Portionen): 10 dag Butter, 10 dag Brösel und 5 dag geriebene Nüsse
- Für die Nussbrösel Butter erhitzen, Brösel und Nüsse darin goldbraun rösten.

**Fertigstellen**

- Die Tascherl in Nussbrösel wälzen und mit Staubzucker bestreut servieren.

**Hinweis**

- Wenn kein Teigtaschenformer zur Verfügung steht, den Teig auf einem bemehlten Nudelbrett zu einer Rolle formen, gleich große Stücke abschneiden und flach drücken.
- Einen Löffel Preiselbeeren darauf setzen und zu Tascherl zusammenklappen.
- Den Rand gut andrücken.