



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



Foto: Bernhard Michal - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Teigtascherl

- o 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.
- o Topfen, zerlassene Butter, Sauerrahm, Salz und Dotter in einer Schüssel mit dem Kochlöffel kurz verrühren (je weniger man knetet, umso lockerer wird der Teig).
- o Den Teig auf einem bemehlten Nudelbrett ausrollen und mit einem Teigtaschenformer (8 cm Durchmesser) ausstechen, mit Preiselbeeren füllen und zusammenklappen.
- o Die Tascherl in reichlich Salzwasser einige Minuten leicht kochen lassen, mit einem Siebschöpfer herausheben und gut abtropfen lassen.

Nussbrösel

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

Fertigstellen

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

Hinweis

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