



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 gemał	nlener 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 beigeben und goldbraun rösten.
- 8. Die abgetropften Hollertascherl in den Butterbröseln wenden und mit Staubzucker bestreuen.

Isst-Gut-Rezept, Mehlspeisen-Tag

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