



Benötigte Zutaten

Teig	
1/2 kg	Lungauer Eachtling (Erdäpfelsorte)
150 g	Premium Teebutter
1	Eigelb
1 Prise	Salz
300 g	Hollermarmelade
1	Ei
120 g	Mehl
Butterbrösel	
150 g	Premium Teebutter
100 g	Semmelbrösel
100 g	Mandeln (fein gerieben)
2 EL	brauner Zucker (feinkörnig)
etwas	Zimt (gemahlen)
etwas	Rum (38%)
etwas	Vanillezucker
etwas	Staubzucker

Holler Eachtling Tascherl

von Katharina Stiegler

Anleitung

Für den Eachtlingteig die Eachtling schälen, kochen, abseihen und 15 Minuten im heißen Rohr ausdampfen lassen. Aus den zerdrückten Eachtling, dem griffigen Mehl, dem Butter, den Eidotter und der Prise Salz eine Eachtlingteig bereiten.

Hollermarmelade in einen Dressiersack füllen (glatte kleine Tülle Nr. 6), Eachtlingteig auf bemehlter Unterlage ca. 4 mm dick ausrollen, mit einem runden Ausstecher (6 cm) 30 Stück ausstechen, mit versprudeltem Ei bestreichen, Hollermarmelade in der Mitte aufdressieren, Tascherl zusammenklappen und die Ränder fest andrücken. In reichlich Salzwasser zart wallend kochen.

Butter erhitzen, Brösel, Mandeln, Zucker und die Gewürze begeben und goldbraun rösten. Die abgetropften Hollertascherl in den Butter bröseln wenden und mit Staubzucker bestreuen.



Ein Rezept von
Lungauer Kochwerk

SalzburgMilch

