



Benötigte Zutaten

Teig	
150 g	Mehl griffig
500 g	Erdäpfel (mehlig)
50 g	Premium Teebutter
2	Eigelb
Prise	Salz
20 g	Staubzucker
etwas	Grieß (falls der Teig zu feucht ist)
Topfenfülle	
50 g	Premium Teebutter
60 g	Staubzucker
2	Eigelb
120 g	Premium Topfen
	abgeriebene Schale einer Zitrone
30 g	Rosinen (in Rum eingeweicht)
Prise	Salz
1/2	Vanilleschote

Lungauer Topfentascherl

am besten mit Beeren, Apfelkompott oder Schwarzbeermarmelade

Anleitung

1. Erdäpfel kochen, schälen und noch heiß durch eine Erdäpfelpresse drücken.
2. Danach rasch mit den restlichen Zutaten vermischen.
3. Sollte der Teig etwas zu feucht geworden sein, 1-2 Esslöffel Grieß hinzu fügen.
4. Kurz ruhen lassen.
5. Für die Füllung Butter und Staubzucker schaumig rühren.
6. Dotter dazugeben. Mit den restlichen Zutaten vermengen.
7. Den Erdäpfelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen.
8. Kreise von etwa 8 cm Durchmesser ausstechen. Mittig einen Kaffeelöffel Topfenfülle draufgeben.
9. Die Ränder mit Dotter einstreichen. Den Teig zusammenklappen und festdrücken.
10. Anschließend in Salzwasser 8 Minuten leicht köcheln lassen.
11. In Butter-Nuss-Bröseln wälzen.

Tipp:

Als Garnitur empfehlen wir Schwarzbeermarmelade, Apfelkompott oder frische Beeren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten

SalzburgMilch

