



## Benötigte Zutaten

Teig	
500 g	Kartoffeln
250 g	Mehl
50 g	Premium Teebutter
2	Dotter
Fülle	
50 g	Premium Teebutter
60 g	Zucker
2	Dotter
120 g	Premium Topfen
	Zitronenschalen

Staubzucker oder Zimt  
und Zucker zum  
Bestreuen

## Salzburger Topfentascherl

Ein köstliches Schmankerl

### Anleitung

Für den Teig die Kartoffeln am Vortag kochen und kalt stellen. Am nächsten Tag schälen, mit einer Gabel zerdrücken und mit den restlichen Zutaten vermengen. So lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen auf einer bemehlten Fläche ausrollen und runde Teigstücke, etwa handtellergroß, ausstechen.

Alle Zutaten für die Fülle gut vermischen und jeweils einen Löffel davon auf die Teigkreise setzen. Diese in der Hälfte zuklappen und die Teigränder gut festdrücken. Ausreichend Wasser zum Kochen bringen und die Topfentascherl einige Minuten darin ziehen lassen. Danach abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreuen. Nach Belieben kann auch etwas Zimt zum Zucker gemischt werden.

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten