



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 Topfentäschlerl

am besten mit Beeren, Apfelkompott oder Schwarzbeermarmelade

Anleitung

Erdäpfel kochen, schälen und noch heiß durch eine Erdäpfelpresse drücken. Danach rasch mit den restlichen Zutaten vermischen. Sollte der Teig etwas zu feucht geworden sein, 1-2 Esslöffel Grieß hinzu fügen. Kurz ruhen lassen.

Für die Füllung Butter und Staubzucker schaumig rühren. Dotter dazugeben. Mit den restlichen Zutaten vermengen.

Den Erdäpfelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen. Kreise von etwa 8 cm Durchmesser ausstechen. Mittig einen Kaffeelöffel Topfenfülle draufgeben. Die Ränder mit Dotter einstreichen. Den Teig zusammenklappen und festdrücken. Anschließend in Salzwasser 8 Minuten leicht köcheln lassen. In Butter-Nuss-Bröseln wälzen.

Tipp:

Als Garnitur empfehlen wir Schwarzbeermarmelade, Apfelkompott oder frische Beeren.

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten