

Kartoffelteigtascherl mit Pflaumenmus



Zutaten:

250g Kartoffeln
100 g Mehl (nach Bedarf)
1 Ei
Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

2,5 ml tschechischer „Rum“ (Tuzemak)
100 g Pflaumenmus

Zerlassene Butter
Hüttenkäse
Puderzucker
Streusel (Butter, Zucker, Mehl)

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de

Kartoffelteigtascherl mit Pflaumenmus

Zubereitung:

Die Kartoffeln einen halben Tag im Voraus kochen, damit sie vollständig abkühlen. Dann die Kartoffeln schälen und mahlen oder fein reiben. Salz, Eier und Mehl hinzufügen und gründlich durchkneten. Der Teig sollte nicht zu dünn oder zu dicht sein, daher Mehl allmählich hinzugeben, um die ideale Konsistenz zu erhalten. Da der Teig schnell dünn wird entweder schnell arbeiten oder etwas Mehl nach Bedarf dazugeben.

Den Teig auf eine ca. 0,5 cm dicke Platte ausrollen, und daraus Rädchen schneiden. In der Mitte jedes Rädchens 1 Teelöffel Pflaumenmus geben, in der Mitte falten und mit Fingern oder Gabel zusammendrücken. Die Tascherl so schnell wie möglich in Salzwasser geben und 5-6 Minuten kochen. Die Tascherl können auch bis zum nächsten Tag gekühlt und dann gekocht werden.

Mit geriebenem Hüttenkäse, Puderzucker, Streusel und mit zerlassener Butter servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de