



Heidelbeertascherl

Zutaten für 6 Portionen:

250 ml Milch
2 EL Butter
1 TL Kristallzucker
1 TL Vanillezucker
300 g glattes Mehl
2 Dotter
Salz

150 g Heidelbeer Fruchtaufstrich
100 g Butter
120 g Brösel

Zubereitung:

Milch, Zucker, Vanillezucker und die 2 EL Butter mit einer Prise Salz aufkochen. Von der Hitze nehmen und das Mehl nach und nach einrühren. So lange rühren bis sich der Teig vom Geschirr löst.

Den Teig in eine kalte Schüssel umfüllen und nach und nach die Dotter einarbeiten. Der Teig darf nicht zu heiß sein, da die Dotter sonst fest werden.

Den Teig mindestens 30 Minuten an einem kühlen Ort oder im Kühlschrank rasten lassen. In Frischhaltefolie wickeln, damit er nicht die Gerüche aus dem Kühlschrank anzieht.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen. Mit einem Krapfenausstecher oder einem breiteren Wasserglas Kreise ausstechen.

Auf die Hälfte jedes Kreises einen Klecks Heidelbeer Fruchtaufstrich geben. Jeden Kreis in der Mitte zusammenschlagen und an den Rändern fest andrücken, sodass keine Marmelade mehr rausquillen kann.

Für die Brösel 100 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Brösel hineingeben und kräftig umrühren, bis sie leicht angeröstet sind.

In einem großen Topf Wasser füllen, mit ein, zwei Prisen Salz aufkochen lassen. Die Heidelbeertascherl hineinlegen. Achtet darauf, dass jedes Heidelbeertascherl genug Platz hat zu schwimmen, da sie sonst eventuell zusammenkleben. Sobald ein Tascherl an der Oberfläche schwimmt ist es fertig gekocht und kann mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser genommen und in den Bröseln geschwenkt werden.

Jetzt kann man sie einfach so genießen oder noch mit Zimt/Zucker bestreuen.

