

01.09.2020

## Topfentascherl mit Nussbrösel



### Zutaten

25 dag Topfen  
5 dag Butter, zerlassen  
1/8 l Sauerrahm  
1 Prise Salz  
2 Dotter  
20 dag Mehl, glatt  
1 Glas Preiselbeeren

### Nussbrösel:

10 dag Butter  
10 dag Brösel  
5 dag Nüsse, gerieben

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

### Zubereitung

Topfen, zerlassene Butter, Sauerrahm, Salz und Dotter in einer Schüssel mit dem Kochlöffel kurz verrühren (je weniger man knetet, umso lockerer wird der Teig).

Den Teig auf einem bemehlten Nudelbrett ausrollen und mit einem Teigtaschenformer (8 cm Durchmesser) ausstechen, mit Preiselbeeren füllen und zusammenklappen.

Die Tascherl in reichlich Salzwasser einige Minuten leicht kochen lassen, mit einem Siebschöpfer herausheben und gut abtropfen lassen.

Für die Nussbrösel Butter erhitzen, Brösel und Nüsse darin goldbraun rösten.

Die Tascherl in Nussbrösel wälzen und mit Staubzucker bestreut servieren.

**Tipp:** Wenn kein Teigtaschenformer zur Verfügung steht den Teig auf einem bemehlten Nudelbrett den Teig zu einer Rolle formen,

gleich große Stücke abschneiden und flach drücken. Einen Löffel Preiselbeeren darauf setzen und zu Tascherl zusammenklappen. Den Rand gut andrücken.

**Tipp:** Die Tascherl können auch sieben Minuten im Dampfgarer gegart werden.

---