

# PIA'S POWIDLTASCHERL



In unserem heutigen Rezept widmen wir uns einer der beliebtesten, österreichischen Mehlspeisen - den Powidltascherln. (Kartoffelteigtaschen mit Pflaumenmus-Füllung)

**A**nfang des Jahres hat das Rosenalp-Team Verstärkung in der Küche bekommen. Pia Borkowski, unsere neue Pâtissière, verzaubert Sie mit ihren kreativen Süßspeisen und zuckersüßen Dessert-Kreationen. Nachdem Pia schon in einigen anderen Hotels als Pâtissière tätig war (unter anderem auch in einigen, namhaften Hotels in Wien, der Hauptstadt der Mehlspeisen), hat es sie nun wieder in das Allgäu verschlagen. Wir sind sehr stolz darauf, dass sie ihr Fachwissen nun in unserem Hause umsetzen möchte.

Für unseren Internet-Blog durften wir Pia über die Schultern schauen, wie sie ihre köstlichen Powidltascherl für unsere Gäste kreiert.

**D**er erste Schritt bestand in der Zubereitung des Teiges. Zuerst werden die Kartoffeln gekocht - am besten schon einen Tag zuvor. Danach müssen diese kalt gepresst werden. Zu der Kartoffelmasse werden nun Eier, Mehl und ein Stückchen Butter gegeben und gut durchgeknetet. Nachdem ein gleichmäßiger Teig entstanden ist, wird dieser nun zu einem großen, ca. 5 mm hohen Rechteck ausgewalkt. Dann werden mit runden

Förmchen die Teiglinge ausgestochen und mit Eigelb bestrichen.

Auf die Teiglinge kommt nun jeweils immer ein Klecks Powidlmarmelade. Danach werden die runden Teiglinge zu einem Halbmondförmigen Täschchen zusammengeklappt und in kochendes Wasser gelegt. Hier müssen die Täschchen so lange steigen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Anschließend werden die Tascherl vorsichtig aus dem Wasser genommen und in (Semmel)Brösel geschwenkt. Puderzucker oben drauf und et Voilâ, Pia's Powidltascherl sind servierbereit.

**J**edoch... das Tüpfelchen auf dem i fehlt noch - die Apfel-Rotwein-Sahne! Als erstes wird der Zucker karamellisiert und danach mit Rotwein abgelöscht. Nun werden die Zutaten Orange, Zitrone, Sternanis, Zimt, Nelke und die Vanilleschote hinzugefügt und aufgekocht. Sobald die Zutaten in den Wein eingezogen sind, werden diese abgeseiht. Im Anschluss werden die Äpfel geschält und

## Zutaten

### Für den Teig

- Kartoffeln
- Mehl
- Eier
- Butter
- Powidlmarmelade (vorzugsweise aus Österreich)
- Semmelbrösel



### Für die Apfel-Rotwein-Sahne

- Zucker
- Rotwein
- Zitrone
- Orange
- Sternanis
- Zimt
- Nelke
- Vanilleschote
- Äpfel
- Sahne



entkernt, sodass man sie der fruchtigen Brühe beifügen kann. Die Äpfel werden nun im Rotwein gekocht, bis sie eine weiche Konsistenz erreicht haben. Jetzt werden die Apfelstücke mit dem Wein passiert und mit der Sahne aufgeschlagen - fertig ist die Apfel-Rotwein Sahne.

Die Powidltascherl mit der Sahne und einigen frischen Früchten auf einem Teller drapieren und schon hat man eine der beliebtesten, österreichischen Mehlspeisen zubereitet. Eine kulinarische Gaumenfreude, die jeden (Gast) begeistern wird.

**D**anke an Pia für das Rezept und die tolle Einweisung in die Welt der kreativen Süßspeisen!

