



## Powidl Ziegenkäsetatschkerl



### *Zutaten für 4 Personen (20 Tatschkerl)*

- ½ kg Kartoffel
- 120g Mehl
- 30g Grieß
- 80g Semmelbrösel
- 30g geriebene Haselnüsse
- 20g Butter
- 1 Ei
- Salz
- Powidl (Zwetschenmus)
- 120g Waldviertler Goaßkas (gerieben)
- Staubzucker



### *Zubereitung*

Kartoffel kochen, schälen, pressen und überkühlen lassen. Mit Mehl, Grieß, Ei und einer Prise Salz zu einem glatten Kartoffelteig verarbeiten. Nach kurzen Rasten den Teig 1 cm dick ausrollen und ca. 8 cm große Kreise ausstechen (am besten mit einem Glas). In die Mitte der ausgestochenen Kreise je 1 TL Powidl füllen und großflächig über die Kreise den Waldviertler Goaßkas streuen. Die Kreise in der Mitte falten und die Ränder mit einer Gabel am Rand gut festdrücken.

Die Tatschkerl in kochendes Salzwasser legen und sechs bis acht Minuten ziehen lassen. Inzwischen Semmelbrösel und Haselnüsse in einer Pfanne mit Butter anrösten. Tatschkerl aus dem Salzwasser nehmen, kurz abtropfen lassen und in der gerösteten Semmelbrösel-Haselnussmischung wälzen.

Die warmen Tatschkerl mit Staubzucker bestreuen und Servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

*Guten Appetit* 😊