

## Rezept

# Powidltascherl mit Zwetschken-Buttermilch-Eis

Ein Rezept von Powidltascherl mit Zwetschken-Buttermilch-Eis, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Zucker	<b>1/4 l</b> Rotwein
<b>1/2 TL</b> Zimt	<b>400 g</b> reife Zwetschken
<b>200 ml</b> Buttermilch	<b>300 g</b> mehlig kochende Erdäpfel (Kartoffeln)
<b>2</b> Eigelb	<b>50 g</b> Kartoffelstärke
<b>25 g</b> weiche Butter	Salz
<b>150 g</b> Powidl (festes Zwetschkenmus)	<b>1 cl</b> Rum
etwas abgeriebene Schale einer Bio-Orange	Mehl für die Arbeitsfläche
<b>50 g</b> Butter	<b>50 g</b> Zucker
je etwas abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone und einer Bio-Orange	<b>1 Prise</b> Zimt
Puderzucker zum Bestäuben	<b>125 g</b> Semmelbrösel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für das Eis Zucker mit Rotwein und Zimt in einem Topf zum Kochen bringen und um die Hälfte einkochen lassen. Zwetschken halbieren, entsteinen und mit Buttermilch und eingekochtem Rotwein in einen hohen Becher geben. Mit dem Mixstab fein pürieren, in eine flache Schale gießen und im Tiefkühlfach in 4-5 Stunden gefrieren.
2. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Erdäpfel darin in der Schale weich kochen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Erdäpfel abgießen, schälen und in eine flache ofenfeste Schale legen. Im heißen Backofen ca. 10 Minuten ausdämpfen lassen. Die Erdäpfel zweimal durch die Presse drücken. Mit einem Kochlöffel 1 Eigelb in die Masse einarbeiten. Nach und nach die Kartoffelstärke untermischen, bis sie vollständig aufgenommen ist. Die weiche Butter unter den Teig kneten, mit 1 Prise Salz würzen. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.
3. Powidl mit Rum und Orangenschale abschmecken. Den Erdäpfelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dünn ausrollen und Kreise (Ø 8 cm) ausstechen. Mit einem Löffel jeweils etwas Powidl auf eine Kreishälfte setzen. Das zweite Eigelb verquirlen und den Teigrand damit bestreichen. Kreis zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel andrücken. Reichlich Wasser in einem breiten Topf aufkochen und leicht salzen. Powidltascherl hineingeben, die Temperatur reduzieren und die Tascherl ca. 10 Minuten ziehen lassen.
4. Für die Brösel die Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Zucker darin auflösen und die Pfanne vom Herd nehmen. Zitronen- und Orangenschale unterrühren, mit Zimt abschmecken und die Semmelbrösel untermischen. So lange rühren, bis die Brösel das Fett völlig aufgesaugt haben und wieder trocken sind.

5. Die Powidltascherl mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und in den Bröseln wälzen.

---

6. Tascherl mit dem Eis auf Tellern anrichten und nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.