



FÜR KREATIVE  
GENUSSKÖPFCHEN.





## Weichseltascherl



**Fein-saure Weichsel**  
aus den besten Provenienzen  
Europas

**Edle Grand Cru Couverture**  
aus dem Hause FELCHLIN

### Zutaten für 4 Portionen:

Teig: 400 g Erdäpfel  
200 g Weizenmehl  
50 g Weizengrieß  
50 g Butter  
Prise Salz

1 Ei

2 EL Butter

4 EL Semmelbrösel

2 EL brauner Zucker

1 Glas STAUD'S Weichsel  
mit Schokolade

Erdäpfel 30 Minuten weichkochen, schälen und noch warm passieren. Alle Zutaten für den Teig vermischen und glatt kneten. Etwas ruhen lassen. Den Teig ausrollen und mit einer Schüssel etwa handtellergroße Kreise ausstechen. Jeweils 1 EL STAUD'S Weichsel mit Schokolade mittig platzieren. Die Ränder der Kreise mit verquirltem Eiklar bestreichen, zusammenklappen und festdrücken. Die Tascerl in siedendem Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Brösel und Zucker dazugeben und etwas karamellisieren lassen. Die fertigen Weichseltascherl darin wälzen und heiß servieren.

**Ruhezeit: 30 Minuten | Zubereitungszeit: 60 Minuten**

**WUNDERBAR ALS  
SÜSSE HAUPTGEBÄCK!**