

Mit Holler kochen

Hollertascherln

Von der steirischen Köchin
Otti Laizner aus dem Buch
„Holunder-Wunderwelt“,
Verlagshaus der Ärzte 2012



ZUTATEN

- Brandteig:** ¼ l Milch
20 g Butter
160 g glattes Mehl
1 Ei
- Fülle:** ca. 150 g Hollerbeeren
40 g Zucker
1 Teelöffel Zitronensaft
- Nusspanade:** 50 g Butter
150 g geriebene Haselnüsse
ca. 50 g Zucker

ZUBEREITUNG

Teig: Milch mit Butter und einer Prise Salz aufkochen, Mehl einrühren. Hitze reduzieren und Masse weiterrühren, bis sie sich vom Topfboden löst. Masse in eine Schüssel geben, Ei einarbeiten und kräftig rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln, ca. 1 Stunde kühl rasten lassen.

Hollerbeeren mit Zucker, Zitronensaft und 1 Prise Zimt verrühren, dann auf einem Sieb abtropfen lassen.

Teig nochmals durchkneten und 2-3 mm dick ausrollen. Scheiben von ca. 9 cm Durchmesser ausstechen, die Ränder mit Wasser bestreichen. Auf jede Teigscheibe ein Teelöffel marinierte Hollerbeeren setzen. Teig über die Fülle klappen und die Ränder gut zusammendrücken. Salzwasser aufkochen und die Tascherln ca. 8 Minuten schwach wallend köcheln. Tascherln aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und behutsam in Bröseln oder einer Nussmischung wenden.

Nusspanade: Butter aufschäumen, Nüsse und Zucker zugeben und goldbraun rösten.