



**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen  
Nachspeisen Vegetarisch

.....

**Saison:** Herbst

.....

**Für:** 4 Personen

.....

**Verfasst von:** Lungauer Kochwerk

.....

## Zutaten

.....

500 G Erdäpfel

.....

120 G griffiges Mehl

.....

80 G Butter

.....

1 Ei

.....

1 PRISE Salz

.....

300 G Hollerbeerenmarmelade

.....

150 G Butter

.....

100 G Semmelbrösel

---

100 G      fein gemahlene Mandeln

---

2 EL      feinkörniger Kristallzucker

---

etwas gemahlener Zimt, Rum, Vanillezucker und Staubzucker

---

## Zubereitung

1. Für den Eachtlingteig die Eachtling schälen, kochen, abseihen und 15 Minuten im heißen Rohr ausdampfen lassen.
2. Aus den zerdrückten Eachtling, dem griffigen Mehl, dem Butter, den Eidotter und der Prise Salz einen Eachtlingteig bereiten.
3. Hollermarmelade in einen Dressiersack füllen.  

Dazu eignet sich am besten eine glatte kleine Tülle Nr. 6.
4. Eachtlingteig auf bemehlter Unterlage ca. 4 mm dick ausrollen, mit einem runden Ausstecher (6 cm) 30 Stück ausstechen, mit versprudelm Ei bestreichen und die Hollermarmelade in der Mitte aufdressieren.
5. Tascherl zusammenklappen und die Ränder fest andrücken.
6. In reichlich Salzwasser zart wallend kochen.
7. Butter erhitzen, Brösel, Mandeln, Zucker und die Gewürze begeben und goldbraun rösten.
8. Die abgetropften Hollertascherl in den Butter bröseln wenden und mit Staubzucker bestreuen.

Isst-Gut-Rezept, Mehlspeisen-Tag

Wer's noch fruchtiger mag, lässt sich einen Hollerkoch zu den Tascherl schmecken.