



## Brombeertascherl

---

Zutaten für die Brombeertascherl:

### *Tascherlteig:*

250 g Topfen

125 g Weizenmehl

1 Prise Salz

1 EL Zucker

1 Ei

50 g flüssige Butter

### *Brombeerfüllung:*

150 g Brombeeren

2-3 EL Zucker

etwas Milch

### *Brösel:*

100 g Butter

100 g Semmelbrösel

2 EL Zucker

Für den Teig werden alle Zutaten zu einem glatten Teig verknetet und zum Kühlen für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank gestellt.

Die Brombeeren werden mit dem Zucker gemischt und für 3-5 Minuten weich gekocht. Die Mischung wird zum Auskühlen zur Seite gestellt.

Der Teig wird nach der Ruhezeit etwa 5 mm dick ausgerollt. Mit einem großen runden Keksausstecher oder einem Glas sticht man runde Flächen aus. Diese bestreicht man außen rum mit Milch und setzt je einen Klecks der Brombeerfüllung mittig darauf. Die Teigtaschen zusammenklappen und die Ränder noch mit einer Gabel gut zusammendrücken.

Die Teigtascherl werden für 10 Minuten in leicht siedenden Salzwasser gegart.

In der Zwischenzeit schmilzt man die Butter in einer Pfanne, rührt die Brösel und den Zucker ein und lässt die Mischung unter Rühren leicht bräunen.

Wenn die Teigtaschen fertig sind, werden sie aus dem Wasser gehoben und in der Bröselmischung gewälzt.

