

Powidltascherl

Pruimenmoestasjes

600 gr. bloemige aardappelen
100 gr. aardappelzetmeel (maizena)
20 gr. griesmeel
30 gr. gesmolten boter
2 eierdooiers
zout
een beetje bloem (om het werkblad te bestuiven)
1 eierdooier

200 gr. powidl (zie hierboven)
1 snuf kaneel
1 cl. rum

120 gr. boter
170 gr. paneermeel

Kook de aardappelen in de schil gaar. Snij ze doormidden en laat ze in de nog hete pan een tijdje uitdampen. Pel ze als ze wat zijn afgekoeld en werk ze door een aardappelpers. Meng ze met het zetmeel, eierdooiers, boter, griesmeel en een snuf zout. Kneed het snel tot een deeg.

Bestuif een werkblad met wat bloem en rol er het deeg uit tot een dunne lap, een halve cm. of dunner. Steek er met een vorm of omgekeerd glas rondjes van ø8 cm. uit.

Meng de powidl met de kaneel en de rum. Leg een lepeltje van de vulling op elk rondje. Bestrijk de randen met losgeklopte eierdooier en klap ze dicht. Druk de randen stevig op elkaar, evt. met behulp van een vork.

Kook de powidltaschen 5 minuten in gezouten water.

Ondertussen verwarm je de boter in een pan. Doe er het paneermeel bij en bak het goudbruin. Haal de powidltaschen uit de pan, laat ze goed uitlekken, en wentel ze door het gebakken paneermeel.