

Preiselbeertaschen mit Nussbrösel

Zutaten:

250 g Topfen
2 EL Butter
125 g Sauerrahm
etwas Salz
2 Dotter
200 g Mehl
70 g Semmelbrösel
80 g gemahlene Nüsse
Preiselbeermarmelade

Zubereitung:

Topfen, Butter, Sauerrahm, Salz, Dotter und Mehl zu einem Teig kneten. 1 h kühl rasten lassen. Auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und kreisrund ausstechen (Untertasse oder Dessertschalen). In die Mitte einen Klecks Preiselbeermarmelade setzen (etwa 1 TL). Teig zusammenklappen und zu Halbmonden formen, Rand fest andrücken.

Einen weiten Topf mit Salzwasser erhitzen, Halbmonde in kochendes Wasser einlegen und etwa 3 min ziehen lassen.

Semmelbrösel und Nüsse (nach Wunsch mit etwas Zucker) in einer Pfanne rösten, Halbmonde darin vorsichtig wälzen und anrichten.

