

# Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!  
Wiglaf Droste



## Powdiltatscherln

### Zutaten

½ kg Kartoffel 120 g Mehl 30 g Grieß 100 g Paniermehl 1 Ei Zucker, Salz, Zimt, Rum Powidl (Pflaumenmus)

**Zubereitung** Die gekochten, geschälten und passierten Kartoffeln werden mit den anderen Zutaten zu einem glatten Kartoffelteig verarbeitet. Nach kurzem Rasten rollt man den Teig drei bis vier Millimeter dick aus und sticht etwa acht Zentimeter große Kreise aus.

In die Mitte dieser Kreise gibt man einen Kaffeelöffel Powidl, den man vorher mit etwas Rum, Zimt und - je nach Geschmack - Zucker verrührt hat. Darauf faltet man die Kreise in der Mitte und drückt die Ränder gut fest.

Die so entstandenen Ta(t)sch(k)erln legt man in kochendes Salzwasser und lässt sie sechs bis acht Minuten ziehen. Dann hebt man sie heraus, lässt sie kurz abtropfen und wälzt sie in geröstetem Paniermehl. Sie werden mit Zucker bestreut aufgetragen.

## Podwidl

Powidl wird ohne Gelier- und Konservierungsmittel, oft auch ohne Beigabe von Zucker nur durch sehr langes Einkochen haltbar gemacht. Zum Verfeinern kann man den Powidl zusätzlich mit Zucker süßen und mit Rum, Zitronenschale und Zimt verfeinern.

Achtung: Die Zwetschgen kochen stark ein und 2 kg frische Früchte ergeben nur zwei Glas.

### Zutaten

Zwei Kilo reife Zwetschgen

### Zubereitung

Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln und zusammen mit einer Tasse Wasser in einem sehr großen Topf zum Kochen bringen. Bei häufigem Rühren einige Stunden lang vorsichtig einkochen, bis die Masse schön dunkel aussieht und eingedickt ist. Dieser Vorgang kann je nach Kochtemperatur bis zu einige Stunden dauern. Bei mir waren es bei 2 kg Zwetschgen sollte man 6 Stunden auf kleinster Flamme rechnen.

Mag man das Mus lieber ohne Schalen, dann kurz vor Ende der Kochzeit durch ein feines Sieb streichen und nochmals ein paar Minuten aufkochen. Das habe ich dieses Mal auch so gemacht.

Nach Bedarf kann man kurz vor Ende der Kochzeit noch Zucker zugeben.

Die Masse noch heiß in ausgekochte Gläser füllen und sofort verschließen.