

Apfel - Maultaschen und Bruckbrügel

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Kartoffeln
150	Gramm	Mehl
3	Essl.	Salz
2		Ei(er)
80	Gramm	Butter / Butterschmalz
5		Äpfel
	Etwas	Butterschmalz
		Zucker
300	ml	Milch
150	Gramm	Zucker

Anleitung:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken oder reiben Abkühlen lassen, danach mit den Eiern, dem Mehl und dem Salz verkneten. Wenn der Teig kleben sollte, evtl. etwas mehr Mehl verwenden. Zu einer Rolle mit ca. 5cm Durchmesser formen und 5 cm große Stück abschneiden (werden ca. 6-7 Stück). Die einzelnen Stück auswellen, mit Butter oder Butterschmalz bestreichen und mit kleingeschnittenen Äpfeln (ca. ein dreiviertel Apfel pro Teigstück) belegen. Einwickeln und die Enden einschlagen. Eine Backform (bayrisch: Reindl) gut mit Butter / Butterschmalz einstreichen und die Maultaschen darauf legen. Backen bei 200 Grad ca. 40 Min. Die Milch mit dem Zucker (ist ziemlich süß - wer`s nicht so süß mag nimmt weniger Zucker - abschmecken!) aufkochen und nach ca. 10 Minuten Backzeit auf den Maultaschen verteilen, wenn die Zuckermilch eingezogen ist, wieder aufgießen. Mit Vanillezucker bestreuen und servieren. Brückbrügel: Vom Teig etwas weg nehmen, in Rollen von ca. 8 cm Länge und 1-2 cm Dicke formen, in einer gefetteten Form zu den Maultaschen schieben und bevor die Brückbrügel braun werden mit der Milch aufgießen und auf der Herdplatte weiterköcheln bis auch die Maultaschen fertig sind! Zusammen servieren.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe