

Erdäpfel - Maultaschen

Kategorien: Maultaschen, Küche, Dessert

Zutaten für: 1 Portionen

1	kg	Kartoffeln
1	Prise	Salz
1		Ei(er)
5	Essl.	Mehl
500	Gramm	Äpfel
2	Essl.	Zucker
1	Teel.	Zimt
100	Gramm	Butter

Anleitung:

Die Kartoffeln kochen, noch heiß zerdrücken und abkühlen lassen. Mehl, Ei und Salz dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Davon kleine Stücke abschneiden und dünn ausrollen. Äpfel waschen und grob raspeln. Mit Zucker und etwas Zimt vermischen. Jeden Fladen mit zerlassener Butter bestreichen, die Apfelmasse daraufgeben und zusammenrollen. Restliche Butter in einer Fettpfanne zerlaufen lassen, die Maultaschen hineingeben und ca. 40 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 35 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe