

## Heidelbeer - Maultaschen

Kategorien: Maultaschen, Küche, Dessert

Zutaten für: 2 Portionen

250	Gramm	Mehl
1/8	Ltr.	Milch
1	Teel.	Salz
300	Gramm	Heidelbeeren
2	Essl.	Zucker, evtl. mehr
125	Gramm	Sauerrahm
100	Gramm	Butter
1		Ei(er)
1	Tasse	Milch

### Anleitung:

Das Mehl auf ein Nudelbrett geben. Milch und Salz zugeben und zu einem Strudelteig verarbeiten. Kuchentellergrosse, dünne Stücke auswellen und mit Sauerrahm bestreichen. Die Fladen mit den gezuckerten Heidelbeeren belegen, aufrollen oder Teig zusammenschlagen. Die Butter, das verquirlte Ei und die Milch in eine Bratreine geben und erwärmen. Die Maultaschen (nicht zu eng) hineingeben. Backzeit ca. 30 Minuten bei 180 Grad. Die Maultaschen stürzen, mit Zucker bestreuen, etwas abkühlen lassen und voneinander lösen.

Zubereitungszeit: 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe