

Kartoffelmaultaschen auf Bayerische Art

Kategorien: Teigware, Gefüllt, Kartoffel, Maultaschen

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kartoffeln
250	Gramm	Mehl; evtl. zur Haelfte Vollkornmehl
1		Ei
		Salz, Pfeffer, Muskat
50	Gramm	Zerlassene Butter
600	Gramm	Aepfel; geschaelt und Feingeschnitten
6	Teel.	Zucker
	Etwas	Zimt
		Fett zum Backen
		Fluessige Butter
		Zum Bestreichen

Anleitung:

Die Kartoffeln kochen, schaelen und heiss durchpressen. Danach erkalten lassen und mit dem Mehl, dem Ei und den Gewuerzen zu einem Teig vermengen, eine Rolle formen und in 6 gleiche Teile zerlegen. Auf einem bemehlten Brett jedes Teigstueck 1/2 cm dick zu einem Kreis ausrollen, mit fluessiger Butter oder Sauerrahm bestreichen, die geschnittenen Aepfel auflegen, den Zimtzucker darueberstreuen und zu einer Rolle formen. In eine gut gefettete Bratraine quer einlegen und bei 200 Grad (im Elektroherd) 50 bis 60 Minuten backen. Kurz vor dem Herausnehmen mit zerlassener Butter bestreichen.