

Maultaschen mit Apfelfüllung

Kategorien: Maultaschen, Dessert

Zutaten für: 4 Portionen

4		Ei(er)
400	Gramm	Mehl
2	Essl.	Öl
4		Äpfel
2		Banane(n)
60	Gramm	Rosinen
		Salz
		Zucker
		Zimt

Anleitung:

Eier trennen. Eigelbe, Mehl, Öl und eine Prise Salz krümelig kneten. Löffelweise lauwarmes Wasser zufügen, bis der Teig elastisch wird. In einer angewärmten Schüssel 1 Stunde ruhen lassen. Äpfel waschen, entkernen und fein würfeln. Bananen schälen, Scheiben schneiden, mit den Apfelstücken mischen. Zitronensaft darüber träufeln, mit Rosinen mischen und mit Zucker und Zimt abschmecken. Teig dünn ausrollen. Jeweils 2 TL Füllung im Abstand von ca. 6 cm auf eine Hälfte setzen. Zwischenräume mit Eiweiß bestreichen. Zweite Teighälfte darüber klappen und andrücken. Maultaschen ausrädeln und in kochendem Wasser ca. 8 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen und mit Zimt bestreuen. Mit Vanillesoße servieren!

Zubereitungszeit: 30 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe