

Maultaschen - mit Obst Gefüllte

Kategorien: Maultaschen, Dessert, Land, Polen

Zutaten für: 4 Portionen

Für den Teig:		
350	Gramm	Mehl
1	klein.	Ei(er)
125	ml	Wasser, lauwarmes Salz
Für die Füllung:		
600	Gramm	Heidelbeeren, Sauerkirschen oder Kirschen
1	Essl.	Paniermehl Zucker
1	Essl.	Butter zum Übergießen
4	Essl.	Puderzucker zum Bestäuben
200	ml	Sahne zum Übergießen

Anleitung:

Traditionelle polnische Küche Das Obst waschen, Blaubeeren abtropfen lassen und mit Paniermehl mischen. Kirschen und Sauerkirschen entkernen, mit Zucker bestreuen und nach 15 Minuten den Saft abgießen. Mit dem Paniermehl mischen. Das Mehl in eine große Schüssel geben, das Ei hinein schlagen, Salz und Wasser hinzu geben und einen glatten Teig kneten. Den Teig in 2 Portionen teilen. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche den Teig dünn ausrollen. Mit einem Glas 7-8 cm große Scheiben ausstechen. In die Mitte jeder Scheibe einen TL Blaubeeren oder 3 Kirschen legen. Die Teigscheiben zu Halbmonden umklappen und die Ränder fest andrücken. Die Maultaschen in reichlich siedendes Salzwasser geben. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, weitere 2-3 Minuten köcheln lassen. Mit dem Schaumlöffel heraus nehmen. Mit zerlassener Butter übergossen und mit Puderzucker bestäubt heiß servieren. Separat die Sahne dazu reichen.

Zubereitungszeit: 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe