

Saarländische - Maultaschen

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Mehl
375	Gramm	Gekochte Kartoffeln
200	Gramm	Zucker
50	Gramm	Butter
2		Eier
1	Pack.	Vanillezucker
1 1/2	Pack.	Backpulver
		Pflaumenmus oder eine andere
		Marmelade oder Gelee
		Geräte: Topf, Schüssel
		Kartoffelpresse, Backblech

Anleitung:

Die bekanntesten Maultaschen werden wohl aus Nudelteig hergestellt und als warme Mahlzeit serviert. Hier ein Kaffeegebäck, bei dem früher an Mehl gespart wurde. Dafür nahm man Kartoffeln. Die Kartoffeln durch die Presse drücken und mit den übrigen Zutaten zu einem festen Teig verkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in ca. 10 cm große Quadrate ausstechen. Die eine Hälfte mit Pflaumenmus oder Marmelade bestreichen und die andere Hälfte drüberlegen. Ränder fest andrücken und die obere Teigdecke mit Milch bestreichen.

Auf ein gefettetes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze (ca. 180 - 190 °C) 20 - 25 Min. ausbacken.