

Süsse Quark - Maultaschen mit Bröselbutter

Kategorien: Teigware, Gefüllt, Süss, Quark, Maultaschen

Zutaten für: 4 Personen

300	Gramm	Mehl
1		Ei
1		Eiweiss
2	Essl.	Oel
		Lauwarmes Wasser
2	Essl.	Puderzucker
2	Essl.	Rosinen
40	ml	Rum
1		Unbehandelte Zitrone
200	Gramm	Quark
50	Gramm	Marzipanrohmasse
1		Ei
2		Aepfel
2		Birnen
250	ml	Weisswein
2	Essl.	Zucker
1		Zimtstange
2		Nelken
1		Eigelb
2	Essl.	Zucker; fuer das Kochwasser
4	Essl.	Semmelbroesel
20	Gramm	Butter

VANILLESAUCE

1/4	Ltr.	Milch
2	Essl.	Vanille-Puddingpulver
1	Essl.	Zucker
4	Essl.	Sahne

Anleitung:

Aus Mehl, Ei, Eiweiss, ca. 2 EL lauwarmes Wasser, Oel und Puderzucker einen festen Nudelteig herstellen. Gut durchkneten, in Folie wickeln und mind. 1 Std. (am besten ueber Nacht) im Kuehlschrank ruhen lassen.

Inzwischen fuer die Fuellung Rosinen in Rum einweichen. Zitrone heiss abwaschen, trocknen, die Schale abreiben, dann halbieren und auspressen. Quark, Marzipan, Puderzucker, Rosinen, Zitronensaft und schale und das Ei in eine Schuessel geben und glatt ruehren. Birnen und Aepfel schaelen, entkernen und Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Weisswein mit dem Zucker erhitzen, Zimtstange und Nelken dazu geben und aufkochen lassen. Obststuecke darin wenige Minuten bissfest garen.

Nudelteig ausrollen und mit einem Glas kleine Scheiben ausstechen. Quarkfuellung mit einem Teeloeffel darauf verteilen. Uebrigtes Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und die Raender damit bestreichen.

Maultaschen zu Halbmonden zusammenklappen, Enden mit einer Gabel fest druecken. Ca. 2 l Wasser mit etwas Zucker erhitzen und Maultaschen darin ca. 8-10 Min. pochieren.

VANILLESAUCE: Milch mit Puddingpulver und Zucker aufkochen, vom Herd nehmen. Sahne unerruehren. Butter schmelzen und die Semmelbroesel unerruehren. Aepfel und Birnen auf Tellern verteilen, die

Süsse Quark - Maultaschen mit Bröselbutter

(Fortsetzung)

Maultaschen darauf setzen und mit Vanillesauce umgiessen.
Butterbroeseln darueber streuen.