

Maultaschen - Oberpfälzer Süß

Zutaten für: 1 Personen

FÜR DEN TEIG

300	Gramm	Mehl
75	Gramm	Butter/Margarine
		Milch heiss
		Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

750	Gramm	Äpfel o Zwetschgen
100	Gramm	Korinthen
1/8	Ltr.	Sahne
		Zucker
1		Ei

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 40 Minuten

Man bereitet einen geschmeidigen Teig, rollt ihn aus und schneidet Platten von 15-20cm Durchmesser aus. Diese werden mit zerlassener Butter bestrichen, darauf kommen die geschälten, gespaltenen Äpfel (oder eentsteinten Zwetschgen), Korinthen und etwas Zucker. Die Teigplatten werden aufgerollt und nebeneinander in eine Bratpfanne, in der reichlich Butter heisst gemacht worden ist, geschichtet. Man bäckt die Maultaschen ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze. Inzwischen verquirlt man Sahne, Zucker und Ei, giesst das Ganze über die Maultaschen und schiebt sie nochmals ins Rohr, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.