



Apfelmaultaschen

Diese zarten Teigtaschen sind prall gefüllt mit saftigen Boskop-Äpfeln, Zimt und cremigem Schmand. Im Ofen goldbraun gebacken und mit braunem Zucker fein karamellisiert, bringen sie echten Hüttenzauber direkt an deinen Esstisch.

Kochutensilien

- Topf (für die Kartoffeln)
- Gemüseschneider
- Pfanne

Zutaten für 2 Personen

- 600 g gekochte Kartoffeln (vom Vortag, mehligkochend)
- 200 g Mehl
- 100 g Butter (für den Teig)
- 1 Prise Salz
- 60 g Zucker
- 500 g Äpfel (am besten Boskop)
- 50 g Rosinen
- 2 EL Schmand
- 1 TL Zimt
- 1/2 Zitrone (Saft und Abrieb)
- 2 EL Butter (zum Bestreichen)
- 2 EL brauner Zucker (zum Karamellisieren)
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. **Kartoffelteig vorbereiten:** Die am Vortag gekochten Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Eine Prise Salz zum Kartoffelschnee geben und kurz unterkneten. Danach das Mehl und die Butter hinzufügen und alles zügig zu einem geschmeidigen, homogenen Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Rolle formen und kurz ruhen lassen.
2. **Fruchtige Apfelfüllung zubereiten:** In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Rosinen kurz in heißem Wasser einweichen und anschließend gut abtropfen lassen. 2 EL Butter in einer Pfanne



schmelzen und die Apfelwürfel darin ca. 5 Minuten dünsten, bis sie weich werden. Die Rosinen zusammen mit dem Zimt, dem Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb zu den Äpfeln geben. Alles gut vermengen und komplett abkühlen lassen. Erst wenn die Masse kalt ist, den Schmand unterheben.

3. **Maultaschen formen:** Den Ofen schon einmal auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kartoffelteig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem großen Glas oder einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. In die Mitte jedes Kreises einen Esslöffel der Apfelfüllung setzen und den Teig zu einer halbrunden Tasche zusammenklappen. Die Ränder mit den Fingern oder den Zinken einer Gabel fest andrücken, damit die Taschen beim Backen geschlossen bleiben.
4. **Im Ofen backen:** Eine große Auflaufform reichlich mit Butter einfetten. Die Apfelmaultaschen nebeneinander hineinlegen und großzügig mit flüssiger Butter einpinseln. Im heißen Ofen für insgesamt ca. 45–50 Minuten backen. In den letzten 15 Minuten der Backzeit den braunen Zucker gleichmäßig über die Maultaschen streuen, damit er herrlich karamellisiert. Bei Bedarf noch einmal mit minimal Butter nachpinseln.
5. **Anrichten und Genießen:** Die Maultaschen noch warm auf Tellern anrichten, dick mit Puderzucker bestäuben und nach Wunsch mit selbstgemachter Vanillesauce oder einer Kugel Vanilleeis servieren.

Guten Appetit!