

# APFELMAULTASCHEN



# APFELMAULTASCHEN

## Zutaten für die Apfelmaultaschen

- 600 g gekochte Kartoffeln
- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- 60 g Zucker
- 500 g Äpfel (Boskop)
- 50 g Rosinen
- 2 Eßl Schmand
- 1 TL Zimt
- 1/2 Zitrone (Saft und Schale)
- 2 EL Butter
- 2 EL Zucker
- Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse oder ein Sieb drücken. 1 Prise Salz zum Kartoffelteig geben und unterkneten. Das Mehl dazugeben und ebenfalls unterkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und kurz ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Rosinen in heißem Wasser einweichen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Äpfel darin ca. 5 Minuten braten, bis sie weich sind. Die Rosinen abtropfen lassen und zusammen mit Zimt und Zitronensaft zu den Äpfeln geben. Alles gut vermengen und abkühlen lassen. Wenn die Masse abgekühlt ist den Schmand unterheben.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in runde Kreise mit einem Glas oder Ausstecher ausstechen. In die Mitte einen Esslöffel der Apfelfüllung geben und zu einer halbrunden Tasche klappen. Die Ränder gut andrücken, damit die Taschen beim Kochen nicht aufgehen.

Den Backofen auf 170° vorheizen. Eine große Auflaufform mit reichlich Butter fetten. Die Apfelmaultaschen in die Auflaufform legen mit flüssiger Butter einpinseln.

Die Apfelmaultaschen im heißen Ofen 45-50 Min. backen. In den letzten 15 Minuten etwas brauner Zucker drüberstreuen und im Ofen schmelzen lassen, gegeben falls noch mit etwas Butter nachpinseln.

Die Apfelmaultaschen auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Optional kann man noch Vanillesauce oder Vanilleeis dazu servieren.