

Rezept

# Apfelmaultaschen

Ein Rezept von Apfelmaultaschen, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> gekochte Pellkartoffeln vom Vortag	Salz
<b>200 g</b> Mehl + Mehl für die Arbeitsfläche	<b>3</b> mittelgroße Äpfel
<b>100 g</b> Butter + Butter für die Form	<b>60 g</b> Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal, 14 g F, 6 g EW, 52 g KH

## Zubereitung

1. Die Pellkartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse oder ein Sieb drücken. 1 Prise Salz zum Kartoffelteil geben und unterkneten. Das Mehl dazugeben und ebenfalls unterkneten. Den Teig zu einer Rolle formen.
2. Die Äpfel entweder gründlich waschen oder schälen, dann vierteln und dabei vom Kerngehäuse befreien. Apfelviertel in kleine Stücke schneiden.
3. Die Teigrolle in sechs Stücke schneiden. Die Teigstücke auf einer großzügig bemehlten Arbeitsfläche jeweils auf eine Größe von ca. 14 x 20cm ausrollen. Die Butter in einem Topf schmelzen und die sechs Teigplatten mit reichlich flüssiger Butter bestreichen.
4. Die Apfelstücke jeweils in der Mitte der Teigplatten verteilen. Je 1 TL Zucker darüberstreuen.
5. Den Backofen auf 170° vorheizen. Eine große Auflaufform mit reichlich Butter fetten. Die belegten Teigplatten von der kurzen Seite her aufrollen bzw. einschlagen und nebeneinander in die Auflaufform legen. Die Maultaschen in der Form mit der übrigen flüssigen Butter einpinseln.
6. Die Apfelmaultaschen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 150°) 45-50 Min. backen. Sie schmecken am besten warm. Wer mag, bestreut die fertigen Maultaschen mit etwas Zimtpulver und Puderzucker.