

Rezept der Woche



Gebackene Apfel-Maultaschen

Zutaten (4 Personen):

Teig:

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Ei
- Salz
- 300 g Mehl

Füllung:

- 1 kg Äpfel
- 1 Ei
- 2 ½ EL Zucker
- 2 ½ EL Butter
- 250 g Quark
- etwas Zitronenabrieb
- 100 g Butter
- 150 ml Milch
- Butter für die Form
- Mehl zum Ausrollen

Für den Teig: Die Kartoffeln waschen und in wenig Salzwasser garen. Abgießen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Ei und Mehl rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Für die Füllung: Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Das Ei trennen. Zucker, Butter und Eigelb schaumig schlagen, den Quark unterheben. Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Äpfel und Zitronenabrieb dazugeben.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Aus dem Kartoffelteig eine Rolle formen, in 6 bis 8 Teile schneiden und einzeln auf etwas Mehl ausrollen. Die Butter zerlassen und mit der Hälfte den Teig bestreichen. Die Quark-Apfelmasse gleichmäßig darauf verteilen, aufrollen und in eine gefettete Auflaufform setzen. Die Rollen mit der restlichen Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten backen. Dann die Milch dazugeben und noch 20 bis 30 Minuten weiterbacken, bis alles goldbraun ist. Mit Vanillesauce anrichten.