



Süße Kartoffelmaultaschen mit Zimtapfelfüllung

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Diese Zutaten hat man doch immer im Hause, da lohnt der kleine Aufwand

Zutaten

- Für den Teig:
 - 1000 g Pellkartoffeln
 - 100 g Kartoffelmehl
 - 3 Eigelbe
 - 30 g zerlassene Butter
 - 1 Eigelb mit 1 El Wasser verklappert, zum Einstreichen
 - Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Füllung:
 - 500 g geschmackvolle Äpfel in 1 cm großen Würfeln
 - Etwas Zitronensaft und Abrieb zum marinieren der Äpfel
 - 6 El saurer Rahm oder Crème fraiche
 - 50 g zerlassene Butter
 - 1 Eigelb mit 1 El Wasser verklappert, zum Einstreichen
 - 6 El Zucker mit 1 Tl Zimt gemischt

Zubereitungsart

Schritt1

Der Kartoffelmaultaschen Teig:

Schritt2

Die gekochten Kartoffeln pellen und noch warm durch eine Presse drücken. Salzen, pfeffern und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen. Das Kartoffelmehl und die Eigelbe dazu geben, glatt miteinander verrühren und die zerlassene Butter unterheben.

Schritt3

Die Kartoffelmasse nunmehr auf einem bemehlten Tisch ca. 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher oder Kaffeetasse runde Plättchen mit 8 cm Durchmesser ausstechen.

Schritt4

Zunächst die Ränder mittels eines Küchenpinsels mit etwas verklappertem Eigelb dünn bestreichen und ebenso mit flüssiger Butter einstreichen.

Schritt5

Etwas Sauerrahm darüber geben und die marinierten Apfelwürfel im unteren Drittel verteilen. Mit etwas Zimtzucker bestreuen, überklappen und die Ränder mit einer Tischgabel festdrücken.

Schritt6

Sieht professionell aus und verschließt die Kartoffelmaultaschen optimal.

Schritt7

In siedendes Salzwasser geben und ca. 8 - 10 min. leise gar ziehen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Mit einer Schaumkelle heraus nehmen und in einer Stielpfanne mit Butter und Zimtzucker kurz schwenken.

Schritt10

Gern reiche die meine Maultaschen auf einem schellen Zitronensabajon.

Rezeptart: Schwäbisch **Tags:** da lohnt der kleine aufwand, immer wieder lecker, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suesse-kartoffelmaultaschen-mit-zimtapfelfuellung/>