

Kartoffelmaultaschen mit Apfelfüllung in einer Eierlikörsoße

Zutaten

Etwa 1 kg Kartoffeln (mehlig)
Ca. 150 Gramm Mehl, je nach Bedarf
1 TI Salz
1 Messerspitze Muskat
1- 2 Eier

Für die Apfel-Füllung:

750 bis 1000 gr Äpfel (geschält und in feine Scheiben geschnitten)
50 gr Butter geschmolzen
80 gr Zucker
1 Becher Sauerrahm
Zimt und Rosinen nach Belieben

Zum Ausbacken:

Butterschmalz

Zum Begießen:

Eventuell 2 Eier mit einigen Esslöffel Milch verquirlen.

Eierlikörsoße:

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
450 ml Milch
2 El Zucker
Salz
5 g Speisestärke
3 Eigelb

Zubereitung

Pellkartoffeln am besten am Vortag kochen und erkalten lassen. Diese dann schälen und durchpressen oder fein reiben. Mit Mehl, Salz, Muskat und Eiern rasch zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Rolle formen und dicke Scheiben abteilen. Die Scheiben sofort auf bemehlter Unterlage ausrollen und mit zerlassener Butter betupfen. Apfelschnitzel darauf verteilen, mit Zucker bestreuen, nach Belieben mit Sauerrahm betupfen und Rosinen oder Zimt darüber streuen. Zusammenklappen oder aufrollen und in eine gut gefettete Reine geben, mit Butter bepinseln und bei 180 Grad im Backofen etwa 45 Min. goldbraun backen. Kurz vor Ende der Garzeit mit verquirltem Ei begießen und einziehen lassen.

300 ml Milch mit Zucker und 1 Prise Salz kurz aufkochen. Restliche Milch mit Stärke und Eigelb verrühren. Vanillemilch erneut aufkochen. Milch-Eigelb- Mischung unterrühren und bei milder Hitze 2 Minuten köcheln lassen. Sauce abkühlen lassen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach Geschmack unterrühren.



[Link zum Rezept: Kartoffelmaultaschen mit Apfelfüllung in einer Eierlikörsoße](#)

Kartoffelmaultaschen mit Apfelfüllung in einer Eierlikörsoße

Leser-Tipp

Man kann zu den Kartoffelmaultaschen auch eine Eierlikörsahne servieren.

[Link zum Rezept: Kartoffelmaultaschen mit Apfelfüllung in einer Eierlikörsoße](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de