Maultaschen a la Oma mit Zwetschgen

- 1000g mehlige Kartoffel
- 300g Mehl
- 3Pr Salz
- 500g Entsteinte Zwetschgen
- 200g Schmand
- 12Tl Honig
- Butter

Zubereitung

Die mehligen Kartoffeln kochen, schälen und auskühlen lassen. Man kann sie auch schon am Vortag kochen.
Kartoffel durch eine Kartoffelpresse drücken.
Mehl und Salz zugeben und wirklich nur ganz kurz vermengen. Der Teig soll eher trocken sein, So dass man ihn gut ausrollen kann.
Den Teig in kleine Stücke teilen, ausrollen und mit Schmand bestreichen. Die Zwetschgen auflegen.
Einen Teelöffel Honig drüber und vorsichtig einrollen. Jetzt in eine gut mit Butter ausgefettete Form legen. Geschlossene Seite nach unten.
Das Rezept ergibt ca. 12Stück. Es reicht somit für die rechteckige Ofenhexe und den Ofenzauberer zusammen.
30-40 Minuten bei 220 Grad backen.
Sobald die Maultaschen schön von unten und oben Farbe genommen haben sind sie fertig.

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de