

Litauische Maultaschen



Zutaten:

- 300g Mehl
- 1 Ei
- Salz
- 200g Heidelbeeren
- 25g Zucker
- 40g Butter
- 50g Schmand
- Frische Beeren nach Belieben

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Ruhezeit: 20 Minuten

Zubereitung:

Mehl, Ei, ½ TL Salz und 150 ml lauwarmes Wasser zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In eine angewärmte Schüssel geben, mit Klarsichtfolie abdecken und etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Heidelbeeren waschen, abtropfen lassen, verlesen und mit Zucker bestreuen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen. Mit Hilfe eines Glases 10-12 cm große Kreise ausschneiden. Auf jeden Teigkreis etwa 1 TL Heidelbeeren geben und den Teig zusammenklappen. Teig an den Rändern jeweils fest andrücken, dann zwischen den Fingerspitzen Stück für Stück etwas nach oben schlagen, sodass ein wellenförmiges Muster entsteht.

In einem breiten Topf reichlich gesalzenes Wasser aufkochen, die Maultaschen hineingeben und etwa 5 Minuten garziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Butter zerlassen, Schmand und eine Prise Salz unterrühren. Maultaschen mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und auf Tellern anrichten. Nach Belieben einige frische Beeren darauf verteilen. Schmand-Buttersauce dazu reichen oder die Maultaschen mit zerlassener Butter beträufeln und mit Zimt und Zucker betreuen.

