

## Maitaschen, Erdäpfel- und Äpfelzelten

- › 1 kg mehligte Kartoffeln
- › 1 Ei
- › 1 Prise Salz
- › 200-300 g Mehl
- › 6 große Äpfel
- › 500 g Zwetschgen
- › 250 g saure Sahne/Sauerrahm
- › Zucker
- › Zimt
- › Butterschmalz

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: ca. 60 min.

PORTIONEN: 4



Kartoffeln dämpfen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken oder fein reiben. Ei darauf schlagen, salzen, Mehl hinzugeben und einen Teig kneten, der sich gut auswalken lässt. Die Mengenangaben können je nach der Qualität des Mehls und der Konsistenz der Kartoffeln stark variieren. Äpfel waschen, schälen und kleinschneiden. Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren. Teig zu einer langen Rolle formen, davon Stücke abschneiden und daraus mit dem Nudelholz Teigfleckchen walken. Diese mit dem Rahm bestreichen und mit den Äpfeln und Zwetschgen in beliebigem Mischungsverhältnis belegen. Es geht auch ganz ohne Zwetschgen, aber nicht ohne Äpfel. Mit Zwetschgen alleine würden die Zelten zu saftig. Nach dem Überzuckern und -zimten die Zelten zusammenlegen und in ein Reindl mit zerlassenem Butterschmalz eng aneinanderlegen. Bei mittlerer Hitze ca. 180 °C 45 Minuten backen.

### Tipp:

Kann man natürlich das ganze Jahr über genießen, nicht nur im Mai. Dazu passt Vanillesauce.

## Májové bramborové taštičky s jablky a švestkami

- › 1 kg moučnatých brambor
- › 1 vejce
- › 1 špetka soli
- › 200-300 g polohrubé mouky
- › 6 velkých jablek
- › 500 g švestek
- › 250 g zakysané smetany
- › cukr
- › skořice
- › máslo

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: cca 60 min.

PORCE: 4

### Tip:

Taštičky chutnají po celý rok, nejen v květnu. Nejlepší jsou s vanilkovou omáčkou.

Brambory uvaříme, oloupeme a jemně nastrouháme nebo je protlačíme lisem na brambory. Přidáme vejce, sůl, mouku a uhněteme těsto, které se dá dobře rozvalovat. Množství jednotlivých přísad můžeme přizpůsobit podle kvality mouky a konzistence brambor. Jablka omyjeme, zbavíme slupky a jádřince a nakrájíme na kousky. Švestky omyjeme, vypeckujeme a rozpůlíme. Z těsta vytvoříme dlouhý váleček, ze kterého odkrajujeme kousky a válečkem je rozvalujeme na placky. Potřeme smetanou a poklademe jablky a švestkami v libovolném poměru. Bez švestek se můžeme obejít, bez jablek nikoli.

Ze samotných švestek by byly kousky příliš šťavnaté.

Přidáme cukr a skořici a zabalíme do tvaru kapsiček, které klademe do pekáče a potřeme rozpuštěným máslem. Dáme do středně vyhřáté trouby a při 180 °C pečeme 45 minut.

