

Siasse Maitascherl

ZUTATEN

800 g mehliges Erdäpfel
600 g Äpfel von der
Streuobstwiese
200 g Zwetschgen
120 g - 200g Dinkel-
oder Weizenmehl
1 Ei
1 kleines Glas (250g)
Sauerrahm
5 EL Butterschmalz für
die Rein
Zimt, Zucker und Salz

ZUBEREITUNG

Wenn man sich in Fingerfertigkeit üben will, ist dies ein geeignetes Rezept:

Äpfel vierteln, Kernhaus rausnehmen und in kleine Stücke schneiden. Mit den Zwetschgen, dem Zucker, dem Zimt und dem Sauerrahm mischen und beiseite stellen.

Kartoffeln kochen, schälen, durch ein Gitter reiben, salzen und ein Ei dazugeben.

Jetzt so viel Mehl dazugeben, dass ein geschmeidiger Teig entsteht, der nicht mehr klebt.

Arbeitsfläche bemehlen und aus dem Teigstück eine Rolle formen.

Diese mit Hilfe einer Teigkarte in acht Stücke teilen.

Nun mit dem Nudelholz jedes dieser Stücke zu einem etwa 5mm starken Rechteck formen.

Dabei immer wieder aufpassen, dass sich genügend Mehl unterm Teig befindet!





ZUTATEN

ZUBEREITUNG

Die Rechtecke werden nun mit der Apfelmischung befüllt, die Seiten eingeschlagen und dann als Ganzes zusammengerollt. Entsteht ein Loch, wird es mit einem Batzerl Teig geflickt.

Das Backrohr 180 Grad vorheizen und die Bratreine mit dem Schmalz drin kurz reinstellen, auf dass sich das Schmalz verflüssigt. Nun die Dascherl hineingeben und etwa 40 Minuten backen.

Zum Anrichten mit Puderzucker bestreuen, eventuell etwas Kompott oder wie in unserem Fall marinierte Vogelbeeren dazugesellen und mit feinsten Apfelspalten garnieren.

Quelle: Bernhard Senkmüller, Bio-Koch und Genussbotschafter Niederbayern