



BIOSÜDTIROL

Margaret serviert: Apfel-Teigtaschen

Zubereitungszeit: 1 Stunde 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten Kartoffelteig (6-8 Portionen)

300 g mehliges Kartoffeln

1 Eigelb

1 EL zerlassene Butter

100 g Mehl

etwas Salz

Zutaten Füllung

3 Granny Smith

1 Eigelb

1 EL Brösel

1 EL Mehl

1 EL Zucker

80 – 100 g Ricotta

Amaretti fein zerbröselt

je nach Geschmack etwas Zimt, Zitrone oder Rum

Zubereitung

Die Kartoffeln in wenig Salzwasser kochen, abgießen, schälen und passieren. Die passierten Kartoffeln mit Eigelb und zerlassener Butter vermischen und erkalten lassen. Das Mehl gibt man erst kurz vor der Zubereitung dazu und vermengt es zu einem geschmeidigen Teig.

Die Äpfel schälen, in etwas Wasser weichkochen, mixen und mit den anderen Zutaten vermischen. Den Teig ausrollen und mit einer runden Keksform Kreise ausstechen. Die Füllung mit einem kleinen Löffel auf die Kreise geben, jeden Kreis halbmondförmig zusammenfalten und den Rand fest andrücken. Die Apfeltaschen in kochendes Salzwasser geben und sobald sie



BIOSÜDTIROL

an die Oberfläche kommen, aus dem Wasser nehmen. Auf Tellern anrichten, nach Belieben dekorieren und mit einem Lächeln servieren.

Margarets Tipp:

Lässt man die Amaretto-Kekse weg und gibt dafür etwas Meerrettich dazu, hat man eine leckere Vorspeise. Anrichten mit Vogelsalat, Rucola, einigen Apfelspalten und einem Tupfer Fülle. Guten Appetit!