

HOF-MAULTASCHEN

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	6	Eier	Trennen. Backofen auf 180-200 Grad vorheizen und ein Backblech ausfetten.
2	Je 80 g	Mehl und Zucker	In eine Rührschüssel geben und zu Streuseln kneten.
3	80 g	Zucker	Zusammen mit
4	Allen	Eigelben	Zufügen und kurz durchkneten.
5	1 Prise	Salz	Zusammen mit
6	50 g	Pudertzucker	Zufügen und alles zu einer glatten Masse verkneten.
7	Den ganzen	Teig	In 20 kleine Kugeln aufteilen und jede Kugel auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat ausrollen. Für die Füllung:
8	9	Eier	Trennen und die Eigelbe zusammen mit
9	Je 90 g	Gemahlene Mandeln, Marillen- (Aprikosen-)Marmelade	In einer Rührschüssel verrühren.
10	Jedes	Teigquadrat	Mit der Füllung bestreichen und so zu Dreiecken übereinanderschlagen, dass die Füllung noch sichtbar ist. Übertretende Füllung mit dem Messer wegstreichen.
11	1-2	Eier	Aufschlagen und verquirlen.
12	Alle	Teigquadrate	Mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Pudertzucker bestäuben. Auf das Backblech setzen und im vorgeheiztem Ofen goldgelb backen.