

# Wareniki – Russische Maultaschen

## Zutaten (für 4 Portionen):

### Teig:

- 500g Weizenmehl
- 2 Ei
- ½ TL Salz
- etwas Wasser

### Füllung:

Zum Beispiel:

- Erdbeeren
- Zucker nach Geschmack



## **Zubereitung:**

1. Eier, Mehl und Salz mit etwas Wasser zu einem festen Teig vermengen.
2. Erdbeeren waschen und klein schneiden.
3. Den Teig dünn ausrollen, kleine Stückchen abschneiden und zu flachen Scheiben ausstechen. Jeweils ein paar Erdbeerstückchen in die Mitte geben, mit Zucker nach Geschmack bestreuen, umklappen und die Ränder fest zusammendrücken.
4. Ca. 5 Minuten in gesalzenem Wasser kochen lassen und etwas umrühren, damit die Maultaschen (Wareniki) nicht am Topfboden festkleben. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und mit Schmand servieren.

**Zeit: 45 min**

**Kosten: 3,34 €**

**Nährwerte: 514 kcal**

