HOFFENTLICH SCHMECKTS

www.hoffentlich-schmeckts.de

Kirschtaschen mit Blätterteig – schnell & einfach selbst gemacht

Außen goldbraun und knusprig, innen fruchtig und saftig: Diese Kirschtaschen mit Blätterteig schmecken wie vom Bäcker und sind ganz schnell selbst gemacht. Ihr braucht nur ein Glas Schattenmorellen, fertigen Blätterteig und ein paar Grundzutaten. Die Taschen passen perfekt zum Kaffee oder als süßer Snack zwischendurch, und lauwarm schmecken sie am besten. Besonders mit einem Klecks Vanillesoße oder einer Kugel Eis.

Vorbereitung 25 Min. · Backzeit 20 Min. · Gesamtzeit 45 Min. · 12 Portionen

Zutaten

1 Glas Schattenmorellen

50 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

30 g Maisstärke (Speisestärke geht auch...Maisstärke ist geschmacksneutraler)

1 Ei (Größe M)

2 Packungen Blätterteig aus dem Kühlregal

1 EL brauner Zucker

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Gießt die Schattenmorellen in ein Sieb ab und fangt dabei den Saft auf.
2. Kocht zweit Drittel des Kirschsafts zusammen mit 50 g Zucker und einem Päckchen Vanillezucker in einem kleinen Topf auf.
3. Rührt 30 g Maisstärke in die restliche Flüssigkeit und gebt sie, sobald der Kirschsaft kocht, mit einem Schneebesen dazu und rührt kräftig um.
4. Lasst das ganze einen Moment einkochen und hebt dann die Kirschen unter. Lasst die Kirschen jetzt abkühlen.
5. Rollt 2 Rollen Blätterteig aus und teilt die Rollen in jeweils 6 Rechtecke.
6. Verteilt die Kirschfüllung (ca. 2 EL pro Rechteck) auf die längliche Seite der Rechtecke und lasst einen großzügigen Rand.
7. Trennt das Ei und pinselt die Ränder der Teigstücke mit dem Eiweiß ein.
8. Klappt die Rechtecke wie ein Buch zusammen, so dass eine Tasche entsteht und drückt die Ränder leicht mit einer Gabel zusammen.
9. Schneidet mit einem scharfen Messer 2-3 kleine Schnitze in die Oberseiten der Taschen, damit die Taschen nicht aufplatzen und die Kirschfüllung herausquillt.

10. Legt die Kirschtaschen jetzt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und pinselt sie anschließend mit dem Eigelb ein.
11. Wenn ihr mögt, bestreut jede Tasche mit ein wenig braunem Zucker.
12. Backt die Kirschtaschen jetzt ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze knusprig braun.
13. Bestäubt die Kirschtaschen vor dem Servieren mit Puderzucker. Genießt sie dann pur oder mit Vanillesauce oder Eis.

Rezept von Hoffentlich schmeckt’s · https://www.hoffentlich-schmeckts.de/kirschtaschen-mit-blatterteig-schnell-einfach-selbst-gemacht