Kirschtaschen mit Blätterteig

Sie schmecken zum Kaffee genauso gut wie unterwegs als fruchtig-süßer Snack: Die Kirschtaschen mit Blätterteig können mit diesem Rezept ganz einfach selbst gebacken werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

600 g	Blätterteig (tiefgekühlten (Quadrate))
400 g	Kirschen
60 g	Kristallzucker
1 TL	Zitronensaft
1 EL	Maisstärke
1 Handvoll	Mehl (für die Arbeitsfläche)
1 Stk.	Ei (geschlagen, zum Bepinseln)
Nach Belieben	Zucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die Kirschtaschen mit Blätterteig die Kirschen waschen, halbieren und entkernen. Mit Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben. Zugedeckt unter häufigem Rühren erhitzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

2. Stärke in etwas Wasser auflösen und in die heiße Kirschmischung rühren, um sie anzudicken. Dann noch ca. 1 Minute weiter kochen. In der Zwischenzeit eine große Schüssel mit Eiswasser vorbereiten.

3. Die Kirschmasse in eine kleinere Schüssel umfüllen und diese in die Eiswasser-Schüssel setzen. Die Kirschen auf diese Weise ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Blätterteig-Quadrate nebeneinander legen.

4. Auf jedes Quadrat ca. 2 EL Kirschen in die Mitte geben und die Quadrate dann diagonal falten, so dass Dreiecke entstehen. Mit einer Gabel die Ränder festdrücken und die Taschen auf das Backpapier legen. Ca. 15 Minuten kalt stellen.

5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 190°C vorheizen. Die Blätterteigtaschen mit dem verquirltem Ei bepinseln und mit Zucker bestreuen. Im Ofen ca. 20-25 Minuten backen.

6. Dann herausnehmen und noch auf dem Backblech ca. 10-15 Minuten leicht abkühlen lassen. Noch warm anrichten oder zuerst komplett auskühlen lassen und erst dann servieren.

Tipp

Die Kirschtaschen mit Blätterteig können außerhalb der Saison auch mit Kirschen aus dem Glas zubereitet werden.