Blätterteigtaschen mit Kirschen

Mit diesem einfachen Rezept zauberst du im Handumdrehen knusprige Blätterteigtaschen mit fruchtiger Kirschfüllung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

350 g	Kirschen
200 ml	Kirschsaft
60 g	Zucker
4 TL	Speisestärke
1 Stk.	Ei
2 Packungen	Blätterteig (aus dem Kühlregal (á 270 g))

Zubereitung

1. Für die einfachen **Blätterteigtaschen mit Kirschen** die Kirschen waschen und entkernen. Zwei Drittel vom Kirschsaft in einem kleinen Topf aufkochen. Den restlichen Saft mit Zucker und Speisestärke glatt rühren. Sobald der Saft kocht, die Stärke-Mischung einrühren und 1–2 Minuten unter Rühren köcheln lassen, bis eine puddingartige Konsistenz entsteht.

2. Jetzt die entkernten Kirschen untermischen und für ca. 5 Minuten einkochen lassen, dabei ständig umrühren. Die Kirsch-Füllung vollständig abkühlen lassen!

3. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und 15 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Den Teig entrollen und in 6 gleich große Rechtecke schneiden. Das Ei trennen. Die Ränder der Teigstücke mit Eiweiß bepinseln. Auf eine Längsseite jedes Rechtecks die Kirsch-Füllung verteilen.. Die andere Seite darüber klappen, die Ränder mit einer Gabel leicht andrücken, sodass sie gut verschlossen sind. Jede Blätterteigtasche dekorativ mit einem scharfen Messer einschneiden, damit der Dampf entweichen kann.

4. Die fertigen Blätterteigtaschen mit Eigelb bestreichen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C

Ober-/Unterhitze zirka 20-25 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die einfachen Blätterteigtaschen mit Kirschen gelingen auch mit Kirschen vom Glas. Nach Belieben mit Staubzucker bestäuben oder mit einer Glasur aus Zitronensaft und Zucker dekorativ verzieren.