Holländer-Kirschschnitten

Das einfache Rezept für die Holländer-Kirschschnitten mit Blätterteig und Schlagobers gelingt bestimmt. Deine Lieben werden diesen Nachtisch mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
100 g	Staubzucker
1 EL	Kirschsaft
1 Glas	Sauerkirschen
1 Packung	Vanillezucker
500 ml	Schlagobers
2 Packungen	Vanillezucker
2 Packungen	Sahnesteif

Zubereitung

1. Für die **Holländer-Kirschschnitten** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Den Blätterteig ausrollen. Mit einem Messer in gleich große Rechtecke schneiden. Die kleinen Rechtecke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit einem zweiten Blech abdecken, damit die Rechtecke nicht hoch werden. Im vorgeheizten Ofen zirka 15-20 Minuten backen, vom Backofen nehmen und auskühlen lassen.

3. Für die Glasur gesiebten Staubzucker mit Kirschsaft zähflüssig verrühren. Die Hälfte der ausgekühlten Blätterteig-Rechtecke damit glasieren.

4. Jetzt die Sauerkirschen und Vanillezucker in einen Topf geben, verrühren und kurz köcheln. Vom der Hitze nehmen und auskühlen lassen.

5. Das Schlagobers mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und in einen Dressiersack füllen.

6. Die unglasierten Rechtecke auf eine Kuchenplatte legen, mit Kirschen belegen, mit Schlagobers dressieren und mit dem glasierten Deckel abdecken.

7. Abschließend die Kirschschnitten je nach Lust und Laune mit Kirschen und Schlagobers dekorieren.

Tipp