

Kirsch-Marzipan-Blätterteigtaschen

Wer Kirschen in Kombination mit Marzipan mag, der wird auch das Rezept von den Kirsch-Marzipan-Blätterteigtaschen lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig (oder zwei Packungen)
1 Glas	Kirschen (370 g ATG)
0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
250 ml	Kirschsafft (vom Glas)
1 EL	Zucker
120 g	Rohmarzipan (oder Menge nach Belieben)
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)
1 Stk.	Backpapier (zum Ausrollen des Marzipans)

Zubereitung

1. Für die **Kirsch-Marzipan-Blätterteigtaschen** die Kirschen über einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. Hinweis: Die Kirschfüllung würde auch für eine zweite Rolle Blätterteig ausreichen. Wer aber dennoch nur 6 Taschen zubereiten möchte, der kann die Reste zum Beispiel zu einer Kugel Eis vernaschen. :-)
2. Dann das Vanillepuddingpulver mit dem Zucker und ein paar Esslöffeln Kirschsafft von den 250 ml zu einer glatten Sauce verrühren.
3. Den restlichen Saft in einen Topf geben und auf dem Herd einmal aufkochen lassen. Dann

den Topf vom Herd ziehen, die Vanillepuddingsauce einrühren, den Topf wieder auf die heiße Herdplatte ziehen und unter Rühren ca. eine Minute Köcheln lassen.

4. Nun die Kirschen unter den Kirschpudding heben, den Topf zur Seite stellen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.
5. Jetzt den Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausrollen und in 6 gleichmäßige kurze Streifen schneiden (siehe Foto).
6. Nun mit einem Ausstecher (beliebiges Motiv) im obersten Bereich ein Loch ausstechen. Das ausgestochene Stück auf einem Stück Backpapier ablegen, das wird später noch benötigt.
7. Danach etwas Marzipan am besten zwischen etwas Backpapier ausrollen und rechteckig zurechtschneiden, sodass es hinterher mit etwas Abstand zum Rand auf den unteren Teil der Blätterteigtasche passt (siehe Foto).
8. Jetzt etwas von der Kirschfüllung auf das Marzipan geben. Parallel schon mal den Backofen zeitig auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
9. Dann den oberen Teil auf den unteren Teil klappen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Seiten mit einer Gabel zusammendrücken. Danach das Gebäck mit verschlagenem Ei bestreichen. Die Blätterteigtaschen sollten nun im Ofen ca. 15 – 20 Minuten goldbraun backen.
10. Anschließend die ausgestochenen Stücke ebenfalls mit Ei bestrichen ein paar Minuten im Ofen goldbraun backen (im Auge behalten) und hinterher auskühlen lassen.
11. Die gebackenen Stücke letztendlich wieder in die ausgestochenen Löcher am Gebäck einsetzen, mit Staubzucker bestäuben und Servieren.

Tipp

Die Kirsch-Marzipan-Blätterteigtaschen schmecken am besten frisch serviert zu einer Tasse Kaffee.