Stracciatella-Kirsch-Cups

Das Rezept von den Stracciatella-Kirsch-Cups schmeckt fruchtig und cremig zugleich. Perfekt für eine Nachmittags-Jause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Glas	Kirschen (370g Abtropfgewicht)
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 Packung	Blätterteig
1 Packung	Paradies Creme (Stracciatella)
200 ml	Schlagobers (kalt)
100 ml	Milch (kalt)
Nach Belieben	Schokoladenraspeln

Zubereitung

1. Für die Stracciatella-Kirsch-Cups den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen und die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. (Acht Kirschen für die spätere Dekoration zur Seite legen)

2. Nun den aufgefangenen Kirschsaft in einen Topf geben und das Puddingpulver klümpchenfrei einrühren. Danach die Sauce zum Kochen bringen und vom Herd nehmen.

3. Jetzt die Kirschen hinzufügen und unterheben. Die Masse anschließend noch einmal kurz aufkochen lassen und dann zur Seite stellen.

4. Als nächstes den Blätterteig aufrollen und in acht gleichgroße Teile teilen.

5. Dann die einzelnen Stücke, in die Mulden einer Silikon-Muffinform auslegen. Wer keine Silikonform besitzt, kann auch ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

6. Nun die Kirschfüllung in die Mulden verteilen und anschließend im Ofen ca. 15-20 Minuten goldbraun ausbacken. Die Cups sollten hinterher ganz auskühlen.

7. Erst vor dem Servieren die Paradies-Creme mit dem Schlagobers und der Milch (ca.2-3 Minuten) zu einer standhaften Creme aufschlagen.

8. Danach die Creme in einen Spritzbeutel o.ä. füllen und in die Cups dressieren. Sollte etwas von der Creme übrig bleiben, darf sie einfach so vernascht werden.

9. Letztendlich das süße Gebäck noch mit den zur Seite gelegten Kirschen und ein paar Schokoladenraspeln verzieren.

Tipp

Die Stracciatella-Kirsch-Cups sollten eher zügig verspeist werden, da die Creme bei längerem Kontakt mit dem Blätterteig, diesen weich werden lässt.