

Hier und heute

Kirsch-Blätterteigtaschen

Konditormeister Marcel Seeger macht Kirsch-Blätterteigtaschen. Knusprig, fruchtig und mit einer feinen Marzipannote – einfach lecker!

Rezept

Kirsch-Blätterteigtaschen

von Marcel Seeger, für 6 Stück

- 1 Packung Blätterteig
- 1 Ei (Größe M)
- 250 g Sauerkirschen aus dem Glas, den Saft auffangen
- 15 g Zucker
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- 10 g Speisestärke, mit etwas Kirschsafte glatt gerührt
- 50 g Marzipanrohmasse

Zubereitung

Den Blätterteig ausbreiten und in 6 Stücke von 12 x 12 cm schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Das Ei mit einer Gabel verquirlen. Für die Kirschfüllung 100 ml des aufgefangenen Kirschsafte mit Zucker und Zimt aufkochen. Die Speisestärke mit etwas Kirschsafte glatt rühren und den kochenden Kirschsafte damit abbinden. Die Früchte unterheben und die Füllung abkühlen lassen.

Die Blätterteigquadrate auf dem Backblech verteilen und an den Seiten mit dem verquirlten Ei dünn bestreichen. Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden und jeweils ein Stück mittig auf den Teig geben und mit Kirschfüllung belegen.

Nun die vier Ecken des Blätterteigs nach innen über die Kirschfüllung legen und zusammendrücken. Die Oberfläche dünn mit Ei bestreichen. Aus dem restlichem Blätterteig Kreise von circa 4 cm Durchmesser ausstechen und diese auf die Mitte der Kirschtaschen legen und andrücken. So wird verhindert, dass die Taschen beim Backen aufgehen.

Die Oberfläche der Blätterteigtaschen noch einmal mit Ei bepinseln, in den vorgeheizten Backofen geben und circa 20 Minuten knusprig backen. Nach dem Backen die Kirschtaschen kurz abkühlen lassen und dann nach Belieben mit etwas Puderzucker besieben.