

BLÄTTERTEIG KIRSCHTASCHEN



ZUTATEN:

- 1 Glas Kirschen
- 2 Rollen Blätterteig
- 3 EL Speisestärke
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Ei



ZUBEREITUNG

1. Als Erstes kommen die Kirschen mit dem Saft in einen Topf. Das Ganze wird mit Vanillezucker gesüßt und anschließend aufgekocht. Wenn die Masse köchelt, wird die Speisestärke mit einem Schneebesen eingerührt.
2. Die Kirschmasse muss jetzt auskühlen. In der Zwischenzeit wird der Backofen auf 180 °C vorgeheizt.
3. Der Blätterteig wird ausgerollt und auf dem Backblech ausgelegt. Mit einem Messer werden 16 gleich große Quadrate ausgeschnitten. Zunächst wird die Kirschmasse mit einem Löffel auf 8 Quadrate verteilt. Danach werden die restlichen Quadrate über die Kirschen gelegt und die Enden mit einer Gabel zusammengedrückt.
4. Bevor die Kirschtaschen in den Ofen kommen, wird ihre Oberfläche mit Eigelb bestrichen. Nun werden die Taschen mit einem Messer oben eingeschnitten und kommen direkt in den vorgeheizten Backofen. Dort werden die Kirschtaschen für ca. 25 Minuten goldbraun gebacken.